

# МЕНЮ

5 день

## Завтрак

Каша гречневая молочная	200 г
Какао на молоке	200 г
Масло сливочное	5 г
Хлеб пшеничный	35 г

## Второй завтрак

Сок фруктовый (яблочный)	200 г
Кондитерское изделие без крема	50 г

## Обед

Помидор свежий	50 г
Суп фасолевый на м/б со сметаной	250 г
Котлета рыбная с морковью	100 г
Пюре картофельное	150 г
Компот из сухофруктов	200 г
Хлеб ржаной	50 г

## Уплотненный полдник

Омлет натуральный	100 г
Зеленый горошек отварной	50 г
Чай	200 г
Хлеб пшеничный	35 г
Фрукты свежие	150 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Каша гречневая молочная с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 185

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
молоко	150	150
крупа гречневая	20/30	20/30
сахар	15	15
масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>	180/200	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
5,75	5,12	18,38	145,20	161,6	0,51	0,09	0,2	0,91

**Технология приготовления:** В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют сахар, соль, всыпают промытую гречневую крупу и варят до загустения, периодически помешивая до готовности. При отпуске кашу поливают маслом сливочным, доведенным до кипения.

### **Требования к качеству**

**Внешний вид:** поверхность без засохших пленок

**Консистенция:** густая, на тарелке слегка расплывается, крупа хорошо разварена

**Цвет:** сероватый

**Вкус:** характерный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без подгорелости

**Запах:** свойственный гречневой молочной каше с маслом сливочным, без постороннего

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Фрукты/ягоды свежие

**Номер рецептуры:** 368

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Фрукты/ягоды свежие	175	150
Выход:	150	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
0,02	0,00	21,56	96,80	35,2	4,84	0,06	0,06	22

**Технология приготовления:** Фрукты/ягоды свежие очищают, нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** целые плоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

**Консистенция:** соответствует виду плодов/ягод

**Цвет:** соответствует виду плодов/ягод

**Вкус:** соответствует виду плодов/ягод

**Запах:** соответствует виду плодов/ягод

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Котлета рыбная с морковью

**Номер рецептуры:** 256

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
треска	70/80	55/65
хлеб пшеничный	10	10
мука пшеничная	5	5
лук репчатый	15/20	12/17
морковь	15/30	12/23
молоко	15	15
яйцо	0,2	0,2
масло сливочное	5/6	5/6
<b>Выход:</b>	<b>70/100</b>	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
12,08	3,92	8,21	116,00	31,6	0,45	0,05	0,6	0,26

**Технология приготовления:** Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, припущенной морковью, замоченным в молоке пшеничным хлебом, дважды измельчают, добавляют яйца, соль, тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 15-20 минут.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлета овальной формы

*Консистенция:* сочная, нежная, однородная

*Цвет:* светло-серый

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* рыбы и продуктов, входящих в блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Омлет натуральный

**Номер рецептуры:** 215

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
яйцо	1/1,5	1/1,5
молоко	15/50	15/50
масло сливочное	3/5	3/5
Выход:	60/100	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
5,73	11,04	1,10	127,00	46,4	1,18	0,04	0,24	0,1

**Технология приготовления:** К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем не больше 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

*Консистенция:* однородная, сочная

*Цвет:* золотисто-жёлтоватый

*Вкус:* свежих, запеченных яиц, молока, сливочного масла

*Запах:* свежих, запеченных яиц, сливочного масла

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Горошек зелёный отварной

**Номер рецептуры:** 10

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зелёный консервированный	100	50
Выход:	50	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
1,17	2,30	6,17	50,05	19,12	0,88	0,02	0,02	3,36

**Технология приготовления:** Консервированный зелёный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и подают.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* горошек сохранил форму

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* свойственный сорту горошка

*Вкус и запах:* умеренно солёный консервированного горошка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 392

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сахар-песок	8/10	8/10
чай	0,5/1	0,5/1
Выход:	180/200	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
0,06	0,02	9,99	28,00	8	0,19	8	0,01	0,02

**Технология приготовления:** В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или чашку

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** золотисто-коричневый

**Вкус:** сладкий, чуть терпкий

**Запах:** свойственный чаю

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Компот из сухофруктов

**Номер рецептуры:** 376

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сухофрукты (смесь)	18/22	18/22
сахар	7/10	7/10
Выход:	150/200	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
0,40	0,02	25,02	101,80	28,67	1,12	0,01	0,01	0,36

**Технология приготовления:** подготовленные сушёные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк, курагу – 10-20 минут, изюм 5-10 минут.

Компот из плодов или ягод сушёных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

### **Требования к качеству**

**Внешний вид:** плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

**Консистенция:** отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

**Цвет:** от светло-коричневого до тёмно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

**Вкус:** сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** аромат использованных плодов и ягод



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
сок	200	200
Выход:	200	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
0,90	0,00	18,18	76,00	12,6	2,52	0,02	0,02	3,6

**Технология приготовления:** Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

*Внешний вид:* сок, налит в стакан или чашку

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* соответствует соку

*Вкус:* соответствует соку

*Запах:* соответствует соку

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
картофель	180/200	122/142
молоко	20/30	20/30
масло сливочное	3/5	3/5
Выход:	130/150	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,06	4,80	20,44	137,50	39,4	1,01	0,14	0,11	18,16

**Технология приготовления:** Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Варёный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80С. В горячий протёртый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однообразной массы.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* протёртая картофельная масса

*Консистенция:* густая пышная, однородная

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипячёного молока и сливочного масла

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Суп картофельный с бобовыми

**Номер рецептуры:** 81

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
мясо говядина	15	10
картофель	100/120	60/80
фасоль	20/25	20/25
сметана	9/10	9/10
лук репчатый	15/20	12/12
морковь	15/20	12/12
масло растительное	6	6
Выход:	200/250 9/10	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
5,49	5,27	16,32	134,75	38,08	2,03	0,23	0,07	5,81

**Технология приготовления:** Фасоль предварительно замачивают в холодной воде (1:3) на 4-5 часов, воду сливают, затем заливают холодной водой (1:3) и варят без соли до размягчения. Овощи очищают, морковь, лук репчатый нарезают мелкими кубиками, припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. В кипящую воду или бульон кладут нарезанный кубиками или дольками картофель, варят до полуготовности, затем закладывают вареную фасоль, припущенные овощи, соль и парят до готовности. При отпуске в суп добавляют сметану, доводят до кипения.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** в жидкой часть супа - картофель нарезанный кубиками, фасоль – в виде целых, неразваренных зёрен сохранила форму

**Консистенция:** картофель и овощи – мягкие, овощи сохранили форму, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

**Цвет:** светло-жёлтый (горчичный) – светло-коричневый. **Вкус:** свойственный фасоли, сметане, в меру солёный. **Запах:** продуктов, входящих в суп

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Помидоры свежие

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	55	50
Выход:	50	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,35	0,04	1,49	6,13	7,25	0,63	0,05	0,02	0

**Технология приготовления:** Обработанные, промытые свежие помидоры нарезают на порции и подают.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* не мятые, не сморщенные, без механических повреждений

*Консистенция:* помидоры крепкие, мякоть плотная

*Цвет:* красный, розовый

*Вкус и запах:* характерные для свежих помидоров

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Какао с молоком

**Номер рецептуры:** 397

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
какао	1,5/2	1,5/2
сахар	7/10	7/10
молоко	130	130
Выход:	180/200	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
3,15	3,19	15,82	89,00	1,2	0,41	0,04	0,14	0,14

**Технология приготовления:** Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании горячее кипяченое молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* какао с молоком налит в стакан или чашку

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* свойственный какао

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Масло сливочное

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5/6	5/6
Выход:	5/6	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,08	7,25	0,13	66,00	2,4	0,02	0,001	0,012	0

**Технология приготовления:** Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы. Масло нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят в холодильнике. Срок реализации – 1 час

### Требования к качеству

**Внешний вид:** кусочки прямоугольной или другой формы

**Консистенция:** мягкая, однородная (поверхность масла на разрезе слабоблестящая и сухая на вид или с наличием одиночных мельчайших капелек влаги)

**Цвет:** от белого и желтого, однородный по всей массе

**Вкус и запах:** чистый, хорошо выраженный вкус и запах сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах, без посторонних привкусов и запахов

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

**Наименование изделия:** Хлеб пшеничный

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов – *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25/40	25/40
Выход:	25/40	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
3,86	0,35	25,15	120,00	10,00	0,09	0,03	0,80	3,86

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

### **Требования к качеству**

**Внешний вид:** соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

**Консистенция мякиша:** пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

**Цвет:** от светло-жёлтого до тёмно-коричневого (на верхней корке)

**Вкус:** свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

**Запах:** свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта №

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	40/50	40/50
Выход:	40/50	

### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	С
3,30	0,60	16,70	86,70	0,24	1,95	0,09	0,04	0

**Технология приготовления:** Готовый продукт промышленного производства. Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел. Срок реализации – не более 1 часа после нарезки.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** соответствующий хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

**Консистенция мякиша:** пропеченный не влажный на ощупь (эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму)

**Цвет:** тёмно-коричневый

**Вкус:** свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса

**Запах:** свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:** Печенье фабричное

**Номер рецептуры:**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье фабричное	10/25	10/25
Выход:	155	

### *Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,70	0,80	18,60	85,00	58	0,42	0,02	0,01	0

**Технология приготовления:** Печенье выдают порционно. Выход порции может быть изменен.

### **Требования к качеству**

*Внешний вид:* целое фабричное печенье, уложенное на десертную тарелку

*Консистенция:* соответствует виду печенья

*Цвет:* соответствует виду фабричного печенья

*Вкус:* соответствует виду фабричного печенья

*Запах:* соответствует виду фабричного печенья