

Утверждаю
 Директор МОУ «Вышнепенская основная
 общеобразовательная школа»
 А.Н. Красникова
 Приказ №167 от 31 августа 2022 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный
 Номер рецептуры: ПР

Наименование сборника рецептур: Технические условия

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30,0	30,0	3,0	3,0
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб и изделия булочные из муки пшеничной первого сорта, обогащенного микронутриентами и йодом для питания детей и школьников с массовой долей поваренной соли не более 1%. По техническим условиям для детского питания (ТУ 9110 025 14173891-07, ТУ 9114- 436-05747152-04, ТУ 9115-034-17028327-05).

При перевозке продуктов важно строго соблюдать санитарно-гигиенические требования: тщательно предохранять от загрязнения, особенно те, которые применяются в питании без тепловой обработки (хлеб, масло, сыр и др). На пищеблоке хлебо-булочные изделия должны поступать в специально приспособленном транспорте, специальной таре, предохраняющей от загрязнения.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Хлеб нарезают ломтиками 1-1,5 см.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ВНЕШНИЙ ВИД: ровный ломтик хлеба.

КОНСИСТЕНЦИЯ: хлеба - мягкая.

ВКУС: свойственный хлебу.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	46,880	ВитаминВ1	0,020	Фосфор	13,000
Белки	1,520	ВитаминВ2	0,010	Магний	0,000
Жиры	0,160	ВитаминС	0,440	Железо	0,220
Углеводы	9,840	Витамин Е	0,700	Цинк	0,008
Витамина А	0,000	Кальций	4,000	Йод	0,001

Свойства блюда:

Свойство	Значение
----------	----------