Приложение № 12

к Санитарному регламенту для

учреждений раннего образования

**Технологическая карта**

(образец)

Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование изделия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Количество готового пррдукта |  | |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Витамин C, мг** |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энергетическая ценность, ккал** |
|  |  |  |  |  |

Технология приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_