

УТВЕРЖДАЮ

Ч.А. Гайрабеков

подпись руков. организации

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 485

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочки

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Булочка	60	60	6000	6000
или Булочка	60	60	6000	6000
<b>Выход: 60</b>	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0	Са (мг)	0
Жиры (г):	0	Mg (мг)	0
Углеводы (г):	0	Fe (мг)	0
Эн. ценность (ккал):	0	C (мг)	0

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Булочки вырабатываются на промышленных предприятиях России в соответствии с ГОСТ 27844-88. Булочки, являются изделиями булочными сдобными витаминизированными, предназначенными для питания детей. Булочки вырабатываются с массой нетто одного изделия 60 г. На предприятия школьного питания булочки поступают в индивидуальной упаковке. Булочки реализуются, преимущественно, в буфетах или столовых (в свободной продаже). Температура подачи: от 10 до 20°C. Срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.