МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
C=RU, S=Краснодарский край, STREET=ул. Ставропольская 13, L="г. Армавир, поселок Центральной усадьбы, совхоза Юбилейный", T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39, ОГРН=1022300641956, СНИЛС=10800378922, ИНН ЮЛ=2302030478, ИНН=230211565685, E=osemina82@gmail.com, G=Ольга Леонидовна, SN=Семина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 39
Я являюсь автором этого документа

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 39
_____О.Л. Семина

Технологическая карта № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): **«Сыр твердых сортов »**
Номер рецептуры: 7
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна – Москва ДеЛи плюс, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г		Нетто, г	
	ясли	сад	ясли	сад
Сыр твердых сортов 45% жирность	3	5	3	5
ВЫХОД			3	5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,70	0,89	0,00	10,80	0,02
1,16	1,48	0,00	18,00	0,04

Технология приготовления:
Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:
Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая, некрошащаяся
Цвет: соответствует виду сыра
Вкус: соответствует виду сыра
Запах: соответствует виду сыра