

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-1з**Наименование изделия:**Сыр твердых сортов в нарезке**Номер рецептуры:**54-1з**Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:**Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Сыр российский	62.4	60.0	13.92	17.70	0.00	215.0
Выход:			60	13.92	17.7	0	215

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Сыр российский	0.02	0.18	156.00	0.58	0	486	53	528	21	300	0.6	0.00	8.7	0.00
Итого		0.02	0.18	156	0.58	0	486	53	528	21	300	0.6	0	8.7	0

Способ обработки:Иное (не предусматривает термической обработки)**Технология приготовления:** Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике. Температура подачи: 14 градусов С.**Характеристика блюда на выходе:**

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.