

Отдел по образованию Брестского районного исполнительного комитета

СОГЛАСОВАНО  
Начальник отдела  
по образованию  
Брестского районного  
исполнительного комитета  
В.В. Черепенько  
2022

УТВЕРЖДАЮ  
Управляющий ГУ «Центр по  
обеспечению деятельности  
бюджетных организаций  
Брестского района»  
В.М. Кушнерук  
2022

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
**Гренки «Восторг»**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: «03» 01/2023 г.

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г,	
	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	1875,0	1575,0
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>	

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Пшеничный хлеб (батон) очищают от корок, нарезают кубиками (10x10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в пароконвектомате в течение 5-7 минут.

3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

*внешний вид* – подсушенное изделие, нарезанное кубиками;  
*цвет* – изделия – светло-коричневый с золотистым оттенком;  
*вкус, запах* – характерный для хлеба пшеничного (батона);  
*консистенция* – плотная.

4. Срок годности и условия хранения:

Срок годности в течение 1 часа.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
14,6	4,7	70,2	382,7

подпись разработчика

подпись разработчика

инженер-технолог О.А. Дмитрица

расшифровка подписи

инженер-технолог Т.В. Яцковец

расшифровка подписи