

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
«17» 09 2010 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (помидоры)*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Мосильного и В. А. Тунельяка, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (парниковые)	71,4	70,0	7,14	7
или помидоры свежие (грунтовые)	82,4	70,0	8,24	7
Выход:	-	70	-	7

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,49	0,07	1,32	7,86	11,83	9,74	20,88	0,35	0,02	3,41	0,00

Технологический процесс:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты и в 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Полностью мытые помидоры нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку.

Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, целые, чистые, не поврежденные вредителями и болезнями, неперезрелые, не уродливые, без механических повреждений и солнечных ожогов, без плодоножки, без зарубцевавшихся трещин и омертвевших образований

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и вкуса

Микробиологические показатели блюда «Овощи свежие (помидоры)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09 2010 год

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Шницель рыбный натуральный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Морозового и В. А. Тунельяна, 2010г*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Судак	133,5	64,5	13,35	6,45
или сом (кроме океанического)	142,5	64,5	14,25	6,45
или окунь морской ¹	97,5	64,5	9,75	6,45
или треска ¹	87	64,5	0,87	6,45
или минтай	139,5	64,5	13,95	6,45
Из полуфабрикатов:				6,45
судак	88,5	64,5	8,85	6,45
или окунь морской	79,5	64,5	7,95	6,45
или трески	75	64,5	7,5	6,45
Из филе, выпускаемого промышленностью:				6,45
треска	67,5	64,5	6,75	6,45
Лук репчатый	16,1	13,5	1,61	1,35
Молоко	6	6	0,6	0,6
Яйца	0,075 шт.	3	7,5 шт.	0,3
Мука	9	9	0,9	0,9
<i>Масса полуфабриката</i>	-	94,5	-	9,45
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
	-	75	-	7,5

Пищевая ценность блюда на выход 75 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводи., г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A	
7,66	5,30	5,80	101,54	43,8	17,15	115,9	1,48	0,03	2,26	17,06	

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, запекают до готовности. При отпуске гарнируют.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-серый.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООП № 15
Братченко К. И.
«08» 09 2010 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Картофель отварной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Мясникова и В. А. Гунельяна, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель (с 1 марта)	283,3	170	28,33	17,0
или картофель молодой	219	175	21,9	17,5
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	227	170	22,7	17,0
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	243	170	24,3	17,0
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	261,5	170	26,15	17,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
ВЫХОД	.	170	-	17,0

Пищевая ценность блюда на выход 170 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A	
3,32	4,88	26,00	161,22	62,04	33,11	90,06	1,3	0,17	23,73	0,00	

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассычатого картофеля воду сливают примерно через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Температуру подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Цвет: белый с красновым оттенком.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Микробиологические показатели блюда «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 « 29 » 12 2016 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тукельяна, 2010г.*

Хлеб ржаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	25	25	2,5	2,5
Выход		25		2,5

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводк, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1,66	0,30	10,46	51,20	31,94	17,50	54,69	1,23	0,13	0,18	0,00

УТВЕРЖДАЮ
 директор МБОУООП № 15
 Братченко К. И.
 2015 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Выраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов по производству для обучающихся по всем образовательным учреждениям» под общей редакцией М. П. Мухомовой и В. А. Тумельяна, 2010»*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	40	40	4,00	4,00
Выход		40		4,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Энергетическая ценность блюда на выход: 40 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,7	0,34	20,06	91,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООП № 15
Братченко К. И.
от 09 2019 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Напиток из сухофруктов*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур по производству для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Москатова и В. А. Тютюмова. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	20	47,3 ¹	0,20	4,73
или груша	20	30,0 ¹	0,20	3,00
или курага	20	31,3 ¹	0,20	3,13
или черноплода	20	28,0 ¹	0,20	2,80
или урюк	20	37,3 ¹	0,20	3,73
или изюм	20	28,0 ¹	0,20	2,80
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход	-	200	-	20,00

¹ масса фруктов отварных

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,94	0,60	10,20	50,36	32,0	21,0	29,0	6,4	0,2	8,0	0,08

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Группы сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Напиток из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того, чтобы он настоялся.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость чистая прозрачная

Консистенция: напитка – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневатый.

Запах: сухофруктов

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток из сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБДОУ СШ № 15
Браченко К. И.
01.09.2016 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сок томатный, фруктовый и яблочный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборки рецептур: *Сборная технологическая предназначена для сборки рецептур по производству для обслуживания на всех образовательных учреждениях под общей редакцией М. И. Мельниченко и В. Л. Тютюнника, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, или морковный, или черносмородиновый, или сливовый или яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный	150	150	15,0	15,0
ВЫХОД		150		15,0

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортировки сырья.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Подают реализуют при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок влит в стакан

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует виду сока.

Запах: соответствует виду сока.

Вкус: соответствует виду сока

Пищевая ценность блюда на выход 150 г

Белки, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Жиры, г	Углевода, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
0,75	0,00	18,21	65,86	10,54	21,34	10,54	2,11	0,02	3,01	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
09.09.2010

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Борщ*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры: 8.

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под общей редакцией М. П. Мельникова и В. А. Тюмина от 2011г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла (до 1 января)	50	40	5,0	4,0
***** (после 1 января)	53,3	40	5,33	4,0
Капуста свежая	37,5	30	3,75	3,0
Морковь (до 1 января)	12,5	10	1,25	1,0
или морковь (с 1 января)	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1,0
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода		200		20,0
Выход	-	250	-	25,0

Пищевая ценность блюда на выход 250 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,6	4,86	8,56	84,38	52,53	23,13	46,1	1,10	0,03	10,93	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Запах: свойственный овощам

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Мясо тушеное*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник исторических порционных «Сборник рецептов на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под общей редакцией М. Н. Мисюковой и В. А. Тихомирова, 2019г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (боковой и наружный кусок (забже (реальной части) охлажденная, бескостная, к/к, г/ф	87,4	83	8,74	8,3
или свинина (лопаточная и шейная части)	78	74	7,8	7,4
или баранина (лопаточная часть, тушина)	83,2	79	8,32	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	4,8	4	0,48	0,4
Морковь (до 1 января)	5	4	0,5	0,4
или морковь (после 1 января)	5,3	4	0,53	0,4
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
<i>Масса тушеного мяса</i>	-	50	-	5,0
<i>Масса сметанного соуса</i>	-	30	-	3,0
Выход	-	50/30	-	5,0/3,0

Пищевая ценность блюда на выход 50/30 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5,86	16,31	3,07	182,51	9,54	11,2	63,38	0,75	0,14	0,09	0,00

Технология приготовления:

Крупные куски говядины обжаривают, добавляют нарезанный лук, морковь, воду и тушат до готовности; в конце тушения добавляют томатный соус. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Готовое мясо нарезают по 2 кусочка на порцию, заливают полученным соусом, доводят до кипения.

При отпуске мясо гарнируют и поливают соусом.

Отпускают блюдо при температуре 65 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: куски мяса одинаково нарезаны, сочный, сохраняет форму.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, овощей – не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Запах: тушеного мяса, пассерованных овощей и соуса.

Вкус: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, овощей и соуса.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
«09» 09. 2020 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Каша рисовая рассыпчатая*

Возрасти с 7 до 14 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Микрюкова и В. А. Тютельны. 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	48	48	4,8	4,8
Вода	86	86	8,6	8,6
<i>Масса готовой каши</i>	-	120	-	12,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход	-	125	-	12,5

Пищевая ценность блюда на выход 125 г

Пищевые вещества				Минеральные, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры	Углеводы	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
2,98	6,12	30,90	190,60	13,42	21,97	64,90	0,46	0,03	0,08	0,31	

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, добавляют соль, варят до загустения, а затем накрывают котел крышкой и дают.

Температура подачи блюда не менее 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полнота маслом.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без признаков пригорелости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООП № 15
Братченко К. И.
09 2016

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Напиток из сухофруктов*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов по производству для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Микомолова и В. А. Гуселькова 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нето, г	Брутто, кг	Нето, кг
Яблоки	20	47,5	0,20	4,73 ¹
или груша	20	30,0 ¹	0,20	3,00 ¹
или курага	20	31,3 ¹	0,20	3,13 ¹
или черешня	20	28,0 ¹	0,20	2,80 ¹
или урюк	20	37,3 ¹	0,20	3,73 ¹
или изюм	20	28,0 ¹	0,20	2,80
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход	-	200	-	20,00

¹ масса фруктов отварных

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1,04	0,60	10,20	50,36	32,0	21,0	29,0	6,4	0,2	8,0	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Напиток из плодов или ягод сушеных готовят наваром, для того, чтобы он настоялся.

Напиток реализуют при температуре 7-14 °С

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость часть прозрачная.

Консистенция: напиток - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток из сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братченко К. И.
 «09» 09 2015 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	20	20	2,00	2,00
Выход		20		2,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 20г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,33	0,24	8,57	40,96	25,55	14	43,75	0,98	0,11	0,14	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«01» 09 2016 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тунельяна, 2010г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	60	60	6,00	6,00
Выход		60		6,00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,05	0,51	30,09	141,5	3,0	5,6	26	0,44	0,07	0,00	0,00



УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2018 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Молоко кипяченое*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 385

Наименование сборника рецептов: *Сборник методических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. П. Могильного и В. А. Тунельяна, 2011г.*

Молоко кипяченое

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	211	200 ¹	21,1	20
Выход	-	200		20

¹ – масса молока кипяченого

Пищевая ценность блюда на выход 80 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5,8	5	9,6	107	240	28	180	0,2	0,08	2,6	0,4

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.