

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Овощи свежие (огурцы)*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на производство для обучающихся в общеобразовательных учреждениях» под общей редакцией М. И. Мухомовой и В. А. Турецкого, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие (прутковые)	73,6	70,0	7,36	7,0
или огурцы свежие (маринковые)	71,4	70,0	7,14	7,0
ВЫХОД		70,0		7,0

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	1,52	7,86	11,83	9,74	20,88	0,35	0,02	3,41	0,00

Технология приготовления:

Овощи перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной воде, а затем проточной водой. Сырые овощи, используемые в качестве холодных закусок, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты и в 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ошпариванием проточной водой. У огурцов обрезают концы.

Овощи нарезаются непосредственно перед подачей. Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и порционируют на закусочную тарелку. Отпускают блюдо при температуре 7-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений

Консистенция: плотная

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

Макронутриентные показатели блюда «Овощи свежие (огурцы)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБУУСООП № 15
 Брусиенко К. И.
 от 09.09.2010 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Фрикадельки из мяса птицы*

Возраст с 7 до 11 лет

Помер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов и сборник рецептур на производство и обслуживание на объектах общественного питания, под редакцией А. И. Мухоморова и В. А. Тучкова, 2010 г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе ЦБ	46,0	41,4	4,6	4,44
Хлеб пшеничный	10,6	10,6	1,06	1,06
Молоко	14	24	1,4	1,2
Масса полуфабриката	-	69	-	6,9
Масса готовых фрикаделек	-	69	-	6,9
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
ВЫХОД	-	63	-	6,3

Пищевая ценность блюда на выход 6,3 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
6,86	10,24	4,15	135,80	154,21	7,21	55,55	0,57	6,86	4,05	135,8

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и вымывают.

Из котлетной массы разрезают шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару, или в воде. Отпускают фрикадельки с растопленным сливочным маслом.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные на тарелку сбоку.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: естественный.

Запах: свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вкус: умеренно соленый, свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Микробиологические показатели блюда «Фрикадельки из кур или бройлеров-цаплят» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУОООД № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2020 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Макаронные изделия отварные с маслом*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся по среднему профессиональному образованию, под общей редакцией М. П. Мичуринской и Н. А. Тютюнника, 2010 г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Чисто, г	Брутто, кг	Чисто, кг
Макаронные изделия	37	37	3,7	3,7
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		116		11,0

Пищевая ценность блюда на 100 г (116 г)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мкг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
4,14	5	23,4	155,16	8,2	6,32	27,2	0,62	0,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макаронки, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 10-12 мин, лапшу — 7-10 мин, вермишель — 5-7 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остатком кипяченого масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, четко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, в меру вязкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с маслом» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООШ № 15
Бриченко К. И.
2019 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Напиток кофейный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических карт рецептов на производство для обучающихся на всех образовательных уровнях» под общей редакцией М. И. Мичуринской В. А. Голыгина, 2016г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Чисто, г	Брутто, кг	Чисто, кг
Кофейный напиток	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	120	120	12,0	12,0
Молоко	100	100	10,0	10,0
Выход		200		20,0

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	
2,90	2,50	14,70	92,90	152,2	21,34	124,50	0,47	0,05	1,57	24,40	

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток пьют в стакан или чашку

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Вкус: сладкий, с выраженным вкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООШ № 15
 Братская К. И.
 09.09.2014 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических рецептов в Сборник рецептур на продукцию для обучающихся на кулинарных учебных заведениях, под общей редакцией М. И. Мещерякова и В. А. Тутталова, 2010г.*

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

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность блюда на 100 г

Белки, г	Пищевые вещества			Калорийность, ккал	Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Жиры, г	Углеводы, г	Воды, г		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
2,7	9,34	20,06		94,10	8,0	5,6	26	0,44	0,04	0,00	0,09

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
29.01.2019

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст: *7 до 11 лет*

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях», под общей редакцией М. И. Мещеряковой В. А. Гурьевой, 2019г.*

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:

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование ку. чварного изделия: *Фрукты свежие*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологич. нормативов «Сборник рецептур на предприятия общепитания во всех образовательных учреждениях», под общ. ред. редакций М. И. Афанасьевой и В. А. Тутельяно, 2010г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нetto, г	Брутто, кг	Нetto, кг
Яблоки	120	120	12	12
или груши	120	120	12	12
или персики	120	120	12	12
или абрикосы	120	120	12	12
или бананы	120	120	12	12
или виноград столовый	124,1	120	12,41	12
Всего		120		12

Пищевая ценность блюда на выход 120 г:

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
0,75	0,0	15,15	63,6	10,5	6	10,5	3,1	0,02	3,0	0,00	

Технология приготовления:

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

При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальный зрелости. Фрукты перед использованием (полачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед полачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают.

Температура подачи блюда от 7 °С до 14 °С.

Требования к качеству:

- Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
- Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
- Цвет: соответствует виду плодов или ягод
- Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия *Борщ с капустой и картофелем*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов и сборник рецептов на продукты для обучающихся со всех образовательных учреждений по общей рецептуре М. П. Мельникова 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
Свекла (до 1 января)	20,0	16,0	2,0	1,6
***** (после 1 января)	21,2	16,0	2,12	1,6
Капуста свежая	10,0	8,0	1,0	0,8
Картофель (с 1 марта)	33,3	20,0	3,33	2,0
***** (до 1 сентября)	25,0	20,0	2,5	2,0
***** (с 1 09 по 31 10)	26,7	20,0	2,67	2,0
***** (с 1 11 по 31 12)	28,6	20,0	2,86	2,0
***** (с 1 01 по 28 02)	30,1	20,0	3,01	2,0
Морковь (с 1 января)	5,0	4,0	0,5	0,4
или морковь (с 1 января)	5,3	4,0	0,53	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Масло растительное	4,0	4,0	0,4	0,4
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
1,8	4,92	10,93	95,2	49,73	26,13	54,6	1,23	0,05	10,68	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить поджаренной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Блюдо реализуют при температуре 75 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

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

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

Запах: свойственный овощам.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Братченко К. И.
«16» 09 2014 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Сосиска, запеченная с сыром*

Возраст: *с 7 до 11 лет*

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептов: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся на всех образовательных уровнях, под общей редакцией М. П. Мещерякова и В. А. Тетерина, 2014г.*

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	в порции		на 100 порций	
	Брутто, г	Чисто, г	Брутто, кг	Чисто, кг
Сосиски	56,1	55,0	5,61	5,50
Сыр твердый	15,8	15,0	1,58	1,50
Масло сливочное	3,0	3,0	0,30	0,30
Выход	-	70	-	7,0

Пищевая ценность блюда на выход 70 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мкг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	
12,50	6,40	1,30	112,80	24,63	26,85	89,00	0,53	0,02	1,13	0,3	

Технология приготовления:

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

Сосиски разрезают вдоль. В разрез вкладывают сыр, нарезанный дощечками, поливают растопленным сливочным маслом и запекают при температуре 220 °С в течение 5 мин.

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски не горелые, сохранили свою целостность, не потрескались, сыр расплавлен.

Консистенция: в меру упругая, сочная, эластичная жареным сосискам, сочная сыр расплавлен.

Цвет: свойственный сосискам и другим входящим продуктам, без потемнений; цвет поджаристой корочки - золотистый, румяный.

Запах и вкус: в меру соленный; свойственный жареным сосискам и сыру.

Микробиологические показатели блюда «Сосиска, запеченная с сыром» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1378.

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУООШ № 15
Братченко К. И.
«06» 09 2015 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Макаронные изделия отварные с овощами*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры: 205

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

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	35	35	3,5	3,5
<i>Масса отваренных макарон</i>	-	100	-	10,0
Морковь (с 1 января)	12,5	10	1,25	1,0
или морковь (с 1 января)	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<i>Масса готовых овощей</i>	-	25	-	2,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
ВЫХОД	-	130	-	13,0

Пищевая ценность блюда на выход 130 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
4,31	4,99	23,77	157,23	16,18	14,45	42,40	0,86	0,06	2,26	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 4-7 мин. Макароны отваривают. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остаточной частью прожаренного масла макароны заправляют непосредственно перед выпуском. К отварным макаронным изделиям добавляют подготовленные овощи и перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, а меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Макаронные изделия отварные с овощами» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №15
Брагченко К. И.
«01» 09 2016

Технологическая карта «Кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда) Чай-шарик, чай с сахаром

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры 942, 943

Наименование сборника рецептур *Сборник технологических рецептур на 2015-2016 гг. для общеобразовательных учреждений (сборник рецептур на 2015-2016 гг. для общеобразовательных учреждений), под общей редакцией М.И. Мельникова и В.А. Туркина 2015*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Зеленый чай				
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Чай с сахаром				
Зеленый чай	50,00	50,00	5,00	5,00
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Сахар	15,00	15,00	1,500	1,500
Выход:	200/15		20,0/1,5	

Химический состав, витаминный и микроэлементный состав блюда на 200 г

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1,3	-	5,2	60	7,2	4,6	-	-	0,01	2,8	0,00

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Предварительно чайник ополаскивают горячей водой. Засыпают чай, закрывают чайник и на 1/3 объема кипятка, выливаяют 1-10 минут, ополаскивают салфеткой, после чего процеживают и добавляют в чайник с сахаром. Температура подачи не выше 75 градусов.

УТВЕРЖДАЮ:
 директор МБОУООП № 15
 Братченко К. И.
 «24.09.2010»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб пшеничный*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник вегетарианских рецептов «Сборник рецептур на продукты для вегетарианцев со всех стран»* (составитель: Г. И. Братченко и В. А. Гусева, 2010).

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	8,0	5,6	26	0,44	0,07	0,00	0,00	

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУООП № 15
Браченко К. И.
"06" 09 2016 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Хлеб ржаной*

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры:

Известное издание: сборника рецептов. Сборник технологических нормативов, «Сборник рецептов на продукты для обучающихся от всех образовательных учреждений», под общей редакцией М. П. Мисюкова и В. А. Турецкого, 2014г.

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

Белки, г	Пищевые вещества			Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1,33	0,24	8,37	40,96	25,55	14	43,75	0,98	0,11	0,14	0,00

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ № 15
Бриченко К. И.
2016

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: *Кондитерское изделие*

Возраст с 7 до 11 лет

Ремер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под общей редакцией А. И. Мещерякова и В. А. Тихомирова, 2016г.*

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кондитерское изделие	35	35	3,5	3,5
Выход		35		3,5

Пищевая ценность блюда на выходе 25 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
2,92	1,39	26,95	131,99	10,14	7,69	37,59	0,64	0,04	0,03	0,28	

Технология приготовления

Кондитерское изделие извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

УТВЕРЖДАЮ
 директор МБОУ СОШ № 15
 Братченко Е. У.
 2017 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия: **Молоко кипяченое**

Возраст с 7 до 11 лет

Номер рецептуры 385

Наименование сборника рецептур: *Сборник технологических нормативов «Сборник рецептур на производство блюд общественного питания образовательных учреждений», под редакцией М. П. Мухомовой и В. А. Гусельяна. 2011.*

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,	Жиры,	Углевода,	Калорийность,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
г	г	г	ккал							
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.