



ВТОРНИК

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 1 вар.

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 60 ккал	Белки 0,24 г	Жиры 0,06 г	Углеводы 14,71 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,318 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7857 мг	
Калий (K) 27,4149 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000479

Наименование блюда (изделия): Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	200	200	2	2
Крупа "Геркулес"	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 251 ккал	Белки 8,92 г	Жиры 10,97 г	Углеводы 29,17 г
-------------------------	--------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,17 мг	B2 0,28 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 231,3344 мг	Фосфор (P) 257,607 мг	Магний (Mg) 63,8493 мг	Железо (Fe) 1,2432 мг	
Калий (K) 339,3787 мг	Йод (I) 0,0177 мг	Селен (Se) 0,0035 мг	Фтор (F) 0,0491 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

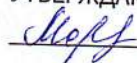
Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	110		11	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 267 ккал	Белки 8,57 г	Жиры 9,4 г	Углеводы 37,1 г
-------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,11 мг	C 0 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 44,8 мг	Фосфор (P) 266,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг	
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

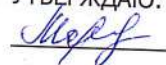
Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000017

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки				
Масса готового блюда (изделия)	155		15,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 69 ккал	Белки 0,62 г	Жиры 0,62 г	Углеводы 15,19 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

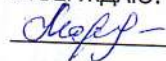
Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,03 мг	C 255,75 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 24,8 мг	Фосфор (P) 17,05 мг	Магний (Mg) 13,95 мг	Железо (Fe) 3,41 мг	
Калий (K) 430,9 мг	Йод (I) 0,0031 мг	Селен (Se) 0,0005 мг	Фтор (F) 0,0124 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализацииОрганолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000209

Наименование блюда (изделия): Яйцо отварное

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйцо				
Масса готового блюда (изделия)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 58 ккал	Белки 5,08 г	Жиры 4,6 г	Углеводы 0,28 г
------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,18 мг	C 0 мг	A 100 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 22 мг	Фосфор (P) 76,8 мг	Магний (Mg) 4,8 мг	Железо (Fe) 1 мг	
Калий (K) 56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный - сероводородола.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000007

Наименование блюда (изделия): Борщ со сметаной

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла				
Капуста белокочанная свежая	30	25	3	2,5
Морковь	18	15	1,8	1,5
Укроп (зелень)	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый	4,5	3,5	0,45	0,35
Томат-паста	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана	10	10	1	1
Картофель	46	40	4,6	4
Вода питьевая	100	100	10	10
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 105 ккал	Белки 2,28 г	Жиры 5,5 г	Углеводы 11,55 г
-------------------------	--------------	------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,06 мг	C 10,45 мг	A 10 рет.экв	D 0,01 мг
Кальций (Ca) 41,9364 мг	Фосфор (P) 54,2097 мг	Магний (Mg) 25,23 мг	Железо (Fe) 1,0209 мг	
Калий (K) 364,8846 мг	Йод (I) 0,0055 мг	Селен (Se) 0,0002 мг	Фтор (F) 0,0267 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи с томат-пастой и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000008

Наименование блюда (изделия): Котлеты из индейки

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Индейка	100	100	1	1
Картофель	46	40	4,6	4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	90		9	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 278 ккал	Белки 17,38 г	Жиры 20,2 г	Углеводы 6,76 г
-------------------------	---------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,18 мг	C 3,6 мг	A 10 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 17,3712 мг	Фосфор (P) 181,83 мг	Магний (Mg) 24,1947 мг	Железо (Fe) 1,4916 мг	
Калий (K) 360,0084 мг	Йод (I) 0,002 мг	Селен (Se) 0,0001 мг	Фтор (F) 0,0133 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделия при этом не изменяется, так как соответственно при этом изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

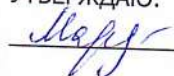
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жаренного мяса, запанированного в сухарях

ГБОУ "СОШ № 23 с.п.Инарки"

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000009

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные с подливой

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	38	38	3,8	3,8
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	8,5	7,5	0,85	0,75
Морковь	10	7	1	0,7
Укроп (зелень)	0,5	0,5	0,05	0,05
Томат-паста	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (изделия)	195		19,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 165 ккал	Белки 4,09 г	Жиры 5,1 г	Углеводы 25,72 г
-------------------------	--------------	------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,03 мг	C 1,18 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 18,315 мг	Фосфор (P) 39,3885 мг	Магний (Mg) 10,773 мг	Железо (Fe) 0,7619 мг	
Калий (K) 84,5977 мг	Йод (I) 0,0011 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0131 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сваренные макаронные изделия перемешивают с подливой.

Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым, перемешанный с цветом подливы.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с подливой, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и подливы.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Марх Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000011

Наименование блюда (изделия): Салат свекольный

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	70	54	7	5,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Укроп (зелень)	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 71 ккал	Белки 0,91 г	Жиры 5,06 г	Углеводы 5,48 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,02 мг	C 6,5 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 25,155 мг	Фосфор (P) 26,265 мг	Магний (Mg) 13,66 мг	Железо (Fe) 0,8625 мг	
Калий (K) 174,52 мг	Йод (I) 0,0042 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,012 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

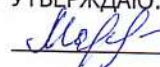
Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	20	20	2	2
Лимон свежий	7	5	0,7	0,5
Масса готового блюда (изделия)	205		20,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 75 ккал	Белки 0,24 г	Жиры 0,06 г	Углеводы 18,34 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,39 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7965 мг	
Калий (K) 27,5145 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.