



**ПЯТНИЦА**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000475**

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная 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
Крупа рисовая				
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 210 ккал	Белки 7,87 г	Жиры 9,41 г	Углеводы 38,48 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,26 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 218,064 мг	Фосфор (P) 208,626 мг	Магний (Mg) 41,5338 мг	Железо (Fe) 0,4863 мг	
Калий (K) 275,8837 мг	Йод (I) 0,0163 мг	Селен (Se) 0,0087 мг	Фтор (F) 0,0524 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): Бутерброд 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	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	1	1
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	110		11	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 235 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.

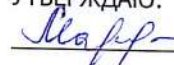
Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта K000382**

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком и печеньем (1вар.)

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
Какао-порошок				
Молоко	180	180	18	18
Сахар	26	26	3	3
Какао с молоком		200		20
Печенье сахарное	34	34	3,4	3,4
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	234		23,4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 235 ккал	Белки 7,42 г	Жиры 8,28 г	Углеводы 32,61 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,23 мг	C 0,94 мг	A 20 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 198,748 мг	Фосфор (P) 183,309 мг	Магний (Mg) 32,9208 мг	Железо (Fe) 1,118 мг	
Калий (K) 358,46 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятка и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

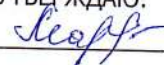
Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000019**

Наименование блюда (изделия): Салат капустный

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
Морковь	14	6	1,4	0,6
Укроп (зелень)	1	1	0,1	0,1
Соль	1	1	0,1	0,1
Капуста белокочанная свежая	60	50	6	5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 45 ккал	Белки 1,1 г	Жиры 3,07 г	Углеводы 3,33 г
------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,03 мг	V2 0,03 мг	C 24,15 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 36,54 мг	Фосфор (P) 23,58 мг	Магний (Mg) 13,86 мг	Железо (Fe) 0,436 мг	
Калий (K) 121,94 мг	Йод (I) 0,0022 мг	Селен (Se) 0,0002 мг	Фтор (F) 0,0122 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют зелень и растительное масло.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

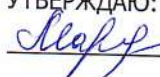
Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000018**

Наименование блюда (изделия): Суп фасолевый

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
Фасоль	20	20	2	2
Картофель	80	70	8	7
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6
Морковь	7	6	0,7	0,6
Укроп (зелень)	1	1	0,1	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 166 ккал	Белки 5,5 г	Жиры 7,23 г	Углеводы 19,79 г
-------------------------	-------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,14 мг	B2 0,08 мг	C 6,36 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 41,391 мг	Фосфор (P) 129,879 мг	Магний (Mg) 36,567 мг	Железо (Fe) 1,7375 мг	
Калий (K) 534,1009 мг	Йод (I) 0,0056 мг	Селен (Se) 0,0046 мг	Фтор (F) 0,0308 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Фасоль требуется поддержать в прохладной воде не менее 8 часов, а затем залить бобы свежей водой и варить примерно час, чтобы фасоль стала мягкой, но не разварилась. Картофель и морковь очистить, и нарезать брусочками или кубиком. Из измельченных лука, морковки и растительного масла приготовить подливу. В почти приготовленную фасоль переложить овощную заправку, добавить соль и готовить еще 10 минут. Подавать готовое блюдо с зеленью.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стручки фасоли и овощи сохранили форму.

Консистенция: мягкая.

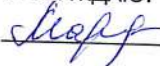
Цвет: зеленый, золотистый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: отварного фасоли и овощей.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000020**

Наименование блюда (изделия): Мясо индейки тушенное/с подливой/гречка

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
Индейка	100	80	10	8,8
Морковь	9	8	0,9	0,8
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	4	4	0,4	0,4
Укроп (зелень)	1	1	0,1	0,1
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Крупа гречневая	40	40	4	4
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	260		26	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	389 ккал	Белки	21,56 г	Жиры	23 г	Углеводы	24,02 г
----------------	----------	-------	---------	------	------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

B1	0,17 мг	B2	0,24 мг	C	1,36 мг	A	10 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	28,204 мг	Фосфор (P)	268,3167 мг	Магний (Mg)	90,0015 мг	Железо (Fe)	3,6327 мг		
Калий (K)	331,1576 мг	Йод (I)	0,0016 мг	Селен (Se)	0,0029 мг	Фтор (F)	0,0125 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Гарниры - гречка отварная с подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид мяса: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Внешний вид гречки: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: мяса - мягкая, гречки - не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, гречки и подливы.

Запах: кисловатый соответствующий данному виду мяса гречке и подливе



УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000005**

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов

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
Смесь сухофруктов	15	15	0,15	0,15
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	180	180	18	18
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 78 ккал	Белки 0,03 г	Жиры 0 г	Углеводы 19,48 г
------------------------	--------------	----------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 0,36 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0,054 мг	
Калий (K) 0,498 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.  
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

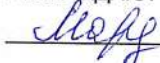
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000006**

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

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
Хлеб пшеничный				
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	80		8	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 157 ккал	Белки 6,8 г	Жиры 1,28 г	Углеводы 29,6 г
-------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,22 мг	B2 0,08 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 34,4 мг	Фосфор (P) 211,2 мг	Магний (Mg) 61,6 мг	Железо (Fe) 4 мг	
Калий (K) 194,4 мг	Йод (I) 0,0026 мг	Селен (Se) 0,0528 мг	Фтор (F) 0,0116 мг	

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