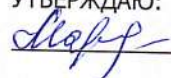




**СРЕДА**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000482**

Наименование блюда (изделия): Каша манная 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
Молоко	350	350	3,5	3,5
Крупа манная	39	39	3,9	3,9
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>	360		36	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 265 ккал	Белки 13,03 г	Жиры 13,63 г	Углеводы 43,54 г
-------------------------	---------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,14 мг	B2 0,45 мг	C 1,82 мг	A 50 рет.экв	D 0,18 мг
Кальций (Ca) 380,5824 мг	Фосфор (P) 304,0215 мг	Магний (Mg) 48,9462 мг	Железо (Fe) 0,5646 мг	
Калий (K) 467,3647 мг	Йод (I) 0,0277 мг	Селен (Se) 0,0062 мг	Фтор (F) 0,0685 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

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: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта K000478**

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				
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	115		11,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 256 ккал	Белки 8,61 г	Жиры 13,3 г	Углеводы 37,15 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,12 мг	C 0 мг	A 70 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 45,7 мг	Фосфор (P) 267,9 мг	Магний (Mg) 77,06 мг	Железо (Fe) 5,015 мг	
Калий (K) 246,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 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.

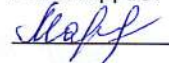
Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000376**

Наименование блюда (изделия): Чай с 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
Чай высшего или 1-го сорта				
Сахар	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	175	175	17,5	17,5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 92 ккал	Белки 0,19 г	Жиры 0,05 г	Углеводы 22,74 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,04 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 4,905 мг	Фосфор (P) 7,416 мг	Магний (Mg) 3,96 мг	Железо (Fe) 0,8055 мг	
Калий (K) 21,2065 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.


Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000485**

Наименование блюда (изделия): Печенье

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
Печенье сахарное				
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 58 ккал	Белки 2,25 г	Жиры 3,54 г	Углеводы 7,08 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,02 мг	B2 0,02 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,7 мг	Фосфор (P) 27 мг	Магний (Mg) 6 мг	Железо (Fe) 0,63 мг	
Калий (K) 33 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Мархеева Мархеева 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				
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	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.

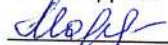
Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный - сероводорода.



ГБОУ "СОШ №23 с.п.Инарки"

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

### Технологическая карта Н000014

Наименование блюда (изделия): Салат морковный

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				
Сметана	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 91 ккал	Белки 1,01 г	Жиры 8,05 г	Углеводы 3,72 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,05 мг	C 2,3 мг	A 20 рет.экв	D 0,02 мг
Кальций (Ca) 35,85 мг	Фосфор (P) 33,75 мг	Магний (Mg) 18,3 мг	Железо (Fe) 0,345 мг	
Калий (K) 106,35 мг	Йод (I) 0,0034 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0269 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют масло растительное и сметану.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови и сметане.

Запах: моркови и сметаны.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000012**

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми

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
Картофель	80	70	8,0	7,0
Горох	20	20	2	2
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	10	7,5	1	0,75
Укроп (зелень)	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	120	120	12	12
Соль	1	1	0,1	0,1
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 151 ккал	Белки 5,42 г	Жиры 5,36 г	Углеводы 20,19 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,18 мг	B2 0,08 мг	C 6,55 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 38,16 мг	Фосфор (P) 103,338 мг	Магний (Mg) 38,088 мг	Железо (Fe) 1,922 мг	
Калий (K) 498,884 мг	Йод (I) 0,0045 мг	Селен (Se) 0,0025 мг	Фтор (F) 0,0288 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и зелень - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000013**

Наименование блюда (изделия): Плов из говядины

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
Говядина 1к	88	80	8,8	8,0
Крупа рисовая	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	15	14	1,5	1,4
Морковь	10	7,5	1	0,75
Укроп (зелень)	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	1	1	0,1	0,1
<b>Масса готового блюда (изделия)</b>	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 279 ккал	Белки 15,95 г	Жиры 15,9 г	Углеводы 17,95 г
-------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,06 мг	V2 0,11 мг	C 1,31 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 21,4632 мг	Фосфор (P) 175,3398 мг	Магний (Mg) 31,4766 мг	Железо (Fe) 2,2859 мг	
Калий (K) 273,5805 мг	Йод (I) 0,0062 мг	Селен (Se) 0,0033 мг	Фтор (F) 0,0627 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

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	7	7	0,07	0,07
Сахар	15	15	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.