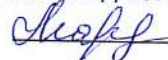




ЧЕТВЕРГ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000483

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная 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
Молоко	150	150	1,5	1,5
Крупа гречневая	39	39	3,9	3,9
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 246 ккал	Белки 8,6 г	Жиры 8,79 г	Углеводы 33,04 г
-------------------------	-------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,17 мг	B2 0,26 мг	C 0,78 мг	A 30 рет.экв	D 0,08 мг
Кальций (Ca) 169,3824 мг	Фосфор (P) 219,6924 мг	Магний (Mg) 86,3388 мг	Железо (Fe) 2,3942 мг	
Калий (K) 305,9297 мг	Йод (I) 0,013 мг	Селен (Se) 0,0055 мг	Фтор (F) 0,0343 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Молоко смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой. Добавляют сахар.

При отпуске поливают маслом сливочным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

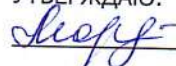
Цвет: соответствует виду каши.

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 K000478

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	100	100	100	100
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Масса готового блюда (изделия)	115		11,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 303 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.

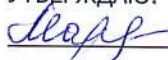
Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 2 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	1	1	0,01	0,01
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	15	15	1,5	1,5
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.

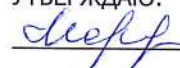
Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000017

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)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

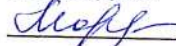
Энерг.ценность 67 ккал	Белки 0,6 г	Жиры 0,6 г	Углеводы 14,7 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,03 мг	C 247,5 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 24 мг	Фосфор (P) 16,5 мг	Магний (Mg) 13,5 мг	Железо (Fe) 3,3 мг	
Калий (K) 417 мг	Йод (I) 0,003 мг	Селен (Se) 0,0005 мг	Фтор (F) 0,012 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.

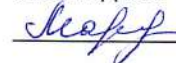
Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный - сероводорода.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000015

Наименование блюда (изделия): Картофельный суп с макаронными изделиями

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	90	80	9	8
Макаронные изделия	10	10	1	1
Морковь	15	13,5	1,5	1,35
Лук репчатый	11	10	1,1	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	120	120	12	12
Укроп (зелень)	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 137 ккал	Белки 2,85 г	Жиры 5,12 г	Углеводы 19,97 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,06 мг	C 7,67 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 24,219 мг	Фосфор (P) 62,748 мг	Магний (Mg) 25,02 мг	Железо (Fe) 0,9968 мг	
Калий (K) 428,5415 мг	Йод (I) 0,0046 мг	Селен (Se) 0,0002 мг	Фтор (F) 0,0324 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

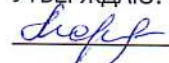
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000016

Наименование блюда (изделия): Куры отварные/макароны отварные/подлива

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
Курица 1к потрошенная	90	80	9	8
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Макаронные изделия	40	40	4	4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томат-паста	3	3	0,3	0,3
Морковь	9	7,5	0,9	0,75
Укроп (зелень)	1	1	0,1	0,1
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готового блюда (изделия)	280		28	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	334 ккал	Белки	17,95 г	Жиры	16,88 г	Углеводы	27,59 г
----------------	----------	-------	---------	------	---------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,09 мг	V2 0,13 мг	C 1,41 мг	A 40 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 30,8484 мг	Фосфор (P) 155,3255 мг	Магний (Mg) 23,751 мг	Железо (Fe) 1,8914 мг	
Калий (K) 218,4021 мг	Йод (I) 0,0053 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,1054 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочок).

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

При отпуске отварную птицу гарнируют отварными макаронными изделиями и подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок, уложенные на тарелку, сбоку гарнир и подлива).

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы, макаронным изделиям и подливой.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

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	60	47	6	4,7
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Укроп (зелень)	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 94 ккал	Белки 0,97 г	Жиры 8,04 г	Углеводы 4,44 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,03 мг	C 5,03 мг	A 20 рет.экв	D 0,01 мг
Кальций (Ca) 28,205 мг	Фосфор (P) 25,815 мг	Магний (Mg) 11,16 мг	Железо (Fe) 0,6725 мг	
Калий (K) 142,22 мг	Йод (I) 0,0039 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0104 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Мархиева П.М. 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.