

МКОУ «Шуктынская СОШ»
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|---|
| |
| 1 |

Наименование блюда: Хлеб пшеничный
Источник рецептуры: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. – МУК, М.: 2007. – 555 с.

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|---------|-------|
| Хлеб пшеничный | 100 (г) | 0,1 |
| Выход готового блюда | 100 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Температура подачи: 20±5°C.
Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов.
Консистенция: гладкая, без трещин.
Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая
Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов
Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 77 | Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 148 |
| Белки (г) | 2 | Витамин В2 (г) | | Магний (г) | 16 |
| Жиры (г) | 1 | Витамин РР (г) | 3 | Железо (г) | 2 |
| Углеводы (г) | 15 | Витамин Е (г) | 2 | | |

Утверждаю:



Директор
Л.В. Пармаганова!

МОУ Школы № 1
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Бутерброд с джемом или повидлом
Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|---|
| |
| 2 |

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Джем из абрикосов | 0,02 | 0,02 |
| X Повидло яблочное | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб пшеничный | 30 (г) | 0,03 |
| Масло сливочное | 0,005 | 0,005 |
| Выход готового блюда | 50 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|----------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 161 | Витамин В1 (г) | | Натрий (г) | 115 |
| Белки (г) | 3 | Витамин В2 (г) | | Кальций (г) | 11 |
| Жиры (г) | 4 | Витамин С (г) | | Магний (г) | 12 |
| Углеводы (г) | 29 | Витамин РР (г) | 1 | Фосфор (г) | 31 |
| Витамин А (г) | | Витамин Е (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю:

М. В. Р. Рамзаева
Директор


АКОУ "Широтинская СОШ"
наименования предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда: Бутерброд с маслом
Источник рецептуры: _____

Код по ОКУД _____
№ рецептуры _____

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Хлеб пшеничный | кг | 30 (г) | 0,03 |
| Масло сливочное | кг | 0,005 | 0,005 |
| Выход готового блюда | | 35 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления
Помтик хлеба (батона) намазывают маслом.
Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: ровные помтики хлеба (батона), намазанные маслом.
Консистенция: мягкая.
Цвет: хлеба (батона).
Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).
Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|----------------|---|---------------------|-----|--------------|-----|
| Белки (г) | 2 | Витамин PP (г) | | Кальций (г) | 8 |
| Витамин E (г) | | Витамин C (г) | | Магний (г) | 10 |
| Витамин A (г) | | Железо (г) | 1 | Натрий (г) | 114 |
| Витамин B1 (г) | | Жиры (г) | 4 | Углеводы (г) | 15 |
| Витамин B2 (г) | | Калорийность (Ккал) | 115 | Фосфор (г) | 28 |

Утверждаю:

Директор
М.А. Д. Рамазанова!



АККОУ Шуктынская СОСМ
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда _____
Источник рецептуры _____

Сыр _____

Код по ОКУД _____
№ рецептуры _____

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Сыр мягкий кг | 0,02 | 0,02 |
| Выход готового блюда | 20 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|---------------|--|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 71 | ВитаминВ1 (г) | | Натрий (г) | 94 |
| Белки (г) | 4 | ВитаминВ2 (г) | | Кальций (г) | 104 |
| Жиры (г) | 4 | ВитаминС (г) | | Магний (г) | 5 |
| Углеводы (г) | | ВитаминРР (г) | | Фосфор (г) | 72 |
| Витамина А (г) | | ВитаминЕ (г) | | Железо (г) | |

Утверждаю:

Директор
М.В. Рамазанова!



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 216

Наименование блюда
Источник рецептуры

Омлет натуральный
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. — М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|-----|
| |
| 216 |

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|--------|--------|--------|
| Яйцо куриное целое | шт40гр | 1,2 | 1,2 |
| Соль поваренная пищевая | кг | 0,0004 | 0,0004 |
| Масло сливочное | кг | 0,005 | 0,005 |
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,1 | 0,1 |
| Выход готового блюда | | | 130 |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: к яйцам добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.
Температура подачи: 65±5°C.
Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|---|---------------|---|
| Калорийность (Ккал) | 268 | Углеводы (г) | 2 | ВитаминРР (г) | 1 |
| Белки (г) | 18 | ВитаминВ1 (г) | | Кальций (г) | 1 |
| Жиры (г) | 14 | ВитаминС (г) | 2 | Фосфор (г) | 1 |

Утверждаю:



Директор
И.В. Рамазанова!

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование блюда: Яйца вареные
 Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт.

Код по ОКУД
 № рецептуры

| |
|-----|
| 213 |
|-----|

Состав:

| Наименование продуктов | Единица измерения | Брутто | Нетто |
|------------------------|-------------------|--------|-------|
| Яйцо куриное целое | шт40гр | 1 | 1 |
| Выход готового блюда | | 40 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.
 Температура подачи: 20±5°С.
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|--|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 63 | Витамина А (г) | | Кальций (г) | 22 |
| Белки (г) | 5 | Витамин В1 (г) | | Магний (г) | 5 |
| Жиры (г) | 5 | Витамин В2 (г) | | Фосфор (г) | 77 |
| Углеводы (г) | | Витамин РР (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю:

Директор
О.Д. Рагозамова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Наименование блюда: Яблоки
 Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.

Код по ОКУД
 № рецептуры **368**

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Яблоки кг | 0,1 | 0,088 |
| Выход готового блюда | 100 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.
 Температура подачи: от 10 до 15°С.
 Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|---------------|----|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 41 | ВитаминВ2 (г) | | Кальций (г) | 16 |
| Белки (г) | | ВитаминС (г) | 10 | Магний (г) | 9 |
| Жиры (г) | | ВитаминРР (г) | | Фосфор (г) | 11 |
| Углеводы (г) | 10 | ВитаминЕ (г) | | Железо (г) | 2 |
| ВитаминВ1 (г) | | Натрий (г) | 26 | | |

Утверждаю: *М.П. А.Ю.Ф. Рамазанова!*
 Директор



МБОУ "Шукшинская СОШ"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368

Код по ОКУД
 № рецептуры

| |
|-----|
| |
| 368 |

Наименование блюда: Банан
 Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Банан | 0,1 | 0,1 |
| Выход готового блюда | 100 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Перед подачей не очищают.

Температура подачи: от 10 до 15°C.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|----|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 96 | Витамин В2 (г) | | Кальций (г) | 8 |
| Белки (г) | 2 | Витамин С (г) | 10 | Магний (г) | 42 |
| Жиры (г) | 1 | Витамин РР (г) | 1 | Фосфор (г) | 28 |
| Углеводы (г) | 21 | Витамин Е (г) | | Железо (г) | 1 |
| Витамин В1 (г) | | Натрий (г) | 31 | | |

Утверждаю:

М.П. Директор
А.В. Рамазанова!



АНОУ "Ильинская СМН"
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 368.01

Наименование блюда: Апельсин
Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тугельяна. – М.: Дели принт,

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|-----|
| |
| 368 |

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Апельсин | 0,1 | 0,088 |
| Выход готового блюда | 100 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Температура подачи: от 10 до 15°С.
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|----------------|---|---------------------|----|--------------|----|
| Белки (г) | 1 | Витамин PP (г) | | Кальций (г) | 30 |
| Витамин E (г) | | Витамин C (г) | 53 | Магний (г) | 11 |
| Витамин A (г) | | Железо (г) | | Натрий (г) | 11 |
| Витамин B1 (г) | | Жиры (г) | | Углеводы (г) | 7 |
| Витамин B2 (г) | | Калорийность (Ккал) | 47 | Фосфор (г) | 20 |

Утверждаю:

М.В. Рамазанова
Директор

