

МБОУ «Школьная СШ»
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Код по ОКУД
№ рецептуры

Наименование блюда Чай с сахаром.
Источник рецептуры

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|-----------|--------|
| Чай черный | 0,0006 кг | 0,0006 |
| Сахар-песок | 0,011 кг | 0,011 |
| Выход готового блюда | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Способ приготовления:
Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай сухой засыпают в сладкую воду, доводят до кипения и убирают с плиты. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, чуть терпкий
Запах: свойственный чаю

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | |
|---------------------|----|---------------|-------------|
| Калорийность (Ккал) | 50 | ВитаминВ1 (г) | Натрий (г) |
| Белки (г) | | ВитаминВ2 (г) | Кальций (г) |
| Жиры (г) | | ВитаминС (г) | Магний (г) |
| Углеводы (г) | | ВитаминРР (г) | Фосфор (г) |
| Витамина А (г) | | ВитаминЕ (г) | Железо (г) |

Утверждаю:



Директор
М. Д. Рамазанова

МБОУ "Школьная столовая"
 наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

Код по ОКУД
 № рецептуры

394

Наименование блюда: Чай с молоком
 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.

Состав:

| Наименование продуктов | | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|----|--------|-------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,09 | 0,09 |
| Чай черный | кг | 0,001 | 0,001 |
| Сахар-песок | кг | 0,012 | 0,012 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком.

Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Температура подачи 65 оС.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|---------------|---|---------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 72 | ВитаминА (г) | 1 | ВитаминРР (г) | 3 |
| Белки (г) | 2 | ВитаминВ1 (г) | 1 | Кальций (г) | 59 |
| Жиры (г) | 2 | ВитаминВ2 (г) | | Магний (г) | |
| Углеводы (г) | 14 | ВитаминС (г) | 1 | | |

Утверждаю:

Мухоморова
Директор
Мухоморова!



МФДУ, Школьная
 наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397

Код по ОКУД
 № рецептуры **397**

Наименование блюда: **Какао с молоком**
 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.**

| Состав: | | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|----|--------|--------|
| Наименование продуктов | | | |
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,122 | 0,122 |
| Какао-порошок | кг | 0,0022 | 0,0022 |
| Сахар-песок | кг | 0,012 | 0,012 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:
 Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:
 Требования к качеству
 Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|----------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 123 | Витамин В1 (г) | | Натрий (г) | 61 |
| Белки (г) | 4 | Витамин В2 (г) | | Кальций (г) | 150 |
| Жиры (г) | 5 | Витамин С (г) | 2 | Магний (г) | 26 |
| Углеводы (г) | 18 | Витамин РР (г) | | Фосфор (г) | 124 |
| Витамина А (г) | | Витамин Е (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю: *М.П. Директор*
И.В. Рамзамова



МБОУ «Школьная СОШ»
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Код по ОКУД
 № рецептуры

| |
|-----|
| 399 |
|-----|

Наименование блюда: Сок фруктовый
 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.

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Сок абрикосовый кг | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

готовый продукт промышленного производства.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|---------------|---|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 110 | ВитаминВ1 (г) | | Натрий (г) | 4 |
| Белки (г) | 1 | ВитаминВ2 (г) | | Кальций (г) | 40 |
| Жиры (г) | | ВитаминС (г) | 8 | Магний (г) | 20 |
| Углеводы (г) | 25 | ВитаминРР (г) | | Фосфор (г) | 36 |
| ВитаминаА (г) | | ВитаминЕ (г) | | Железо (г) | |

Утверждаю:

М.П. Директор
О.О. Рамазанова



МКОУ, Белгородская СОШ № 4
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Код по ОКУД
 № рецептуры

376

Наименование блюда: Кисель промышленного производства
 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.

| Состав: | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Наименование продуктов | | | |
| Кисель | кг | 0,025 | 0,025 |
| Сахар-песок | кг | 0,003 | 0,003 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|----------------|----|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 103 | Витамин В2 (г) | | Магний (г) | 8 |
| Белки (г) | | Витамин С (г) | | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г) | | Витамин РР (г) | | Железо (г) | |
| Углеводы (г) | 24 | Витамин Е (г) | | | |
| Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 13 | | |

Утверждаю:

Мухоморова О.В. Директор
О.В. Рамзамова



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372

Код по ОКУД
№ рецептуры

372

Наименование блюда: Компот из плодов свежих (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.: Делта принт,

Состав:

| Наименование продуктов | Единица измерения | Брутто | Нетто |
|------------------------|-------------------|--------|-------|
| Яблоки | кг | 0,04 | 0,036 |
| Сахар-песок | кг | 0,015 | 0,015 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.
 Температура подачи: 20±5°C.
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|--|-------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 35 | Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 11 |
| Белки (г) | | Витамин С (г) | | Магний (г) | 4 |
| Жиры (г) | | Витамин РР (г) | | Фосфор (г) | 3 |
| Углеводы (г) | 12 | Витамин Е (г) | | Железо (г) | 1 |

Утверждаю:

Мария Александровна Рамазанова!



МБОУ Школы № 10
 наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Код по ОКУД
 № рецептуры

376

Наименование блюда
 Источник рецептуры

Компот из смеси сухофруктов
 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт.

| Состав: | | Брутто | Нетто |
|------------------------|----|--------|-------|
| Наименование продуктов | | | |
| Сухофрукты | кг | 0,014 | 0,014 |
| Сахар-песок | кг | 0,015 | 0,015 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.
 Температура подачи: 20±5°C.
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.
 Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|----|------------|----|
| Калорийность (Ккал) | 82 | Витамин В2 (г) | | Магний (г) | 8 |
| Белки (г) | | Витамин С (г) | | Фосфор (г) | 11 |
| Жиры (г) | | Витамин РР (г) | | Железо (г) | |
| Углеводы (г) | 10 | Витамин Е (г) | | | |
| Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 13 | | |

Утверждаю:

М.П. Директор
И.Д. Рамазанова!



МКОУ «Школьная» СОШ № 4
наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Код по ОКУД
№ рецептуры

| |
|-----|
| |
| 401 |

Наименование блюда Кефир
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,

Состав:

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|-------|
| Кефир 3,2% жирности | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|----|----------------|---|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 96 | Витамин В1 (г) | | Натрий (г) | 100 |
| Белки (г) | 5 | Витамин В2 (г) | | Кальций (г) | 240 |
| Жиры (г) | 5 | Витамин С (г) | 1 | Магний (г) | 28 |
| Углеводы (г) | 7 | Витамин РР (г) | | Фосфор (г) | 190 |
| Витамин А (г) | | Витамин Е (г) | | Железо (г) | |

Утверждаю:

М. Директор
И.Р. Рамазанова



МКОУ «Школьная столовая №1»
 наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400

Код по ОКУД
 № рецептуры **400**

Наименование блюда: Молоко
 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 | Единица | Брутто | Нетто |
|--------------------------------------|---------|--------|-------|
| Молоко пастеризованное 3,5% жирности | кг | 0,2 | 0,2 |
| Выход готового блюда | | 200 | |

Технология приготовления и оформления блюда:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Сведения о пищевой ценности блюда:

| | | | | | |
|---------------------|-----|----------------|----|-------------|-----|
| Калорийность (Ккал) | 102 | Витамин В1 (г) | | Кальций (г) | 120 |
| Белки (г) | 5 | Витамин В2 (г) | | Магний (г) | 14 |
| Жиры (г) | 5 | Витамин С (г) | 1 | Фосфор (г) | 90 |
| Углеводы (г) | 5 | Витамин РР (г) | | Железо (г) | |
| Витамина А (г) | 20 | Натрий (г) | 50 | | |

Утверждаю: *М.П. Директор*
О. Рамзаганова!

