ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 163

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый 20.
Номер рецептуры: таб. № 24.
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд 1994 .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
огурцы соленые	22 (г)	20	2 200 (г)	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные соленые огурцы нарезают на порции.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	3,15	ВитаминВ1	0,06	Калий	
Белки	0,24	ВитаминВ2	0,06	Кальций	6,9
Жиры	0,03	ВитаминС	1,5	Магний	4,2
Углеводы	0,51	ВитаминРР	0,03	Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.

ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 308

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета из цыплят 80
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: распоряжение

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
соль пищевая повареная	2	2	0,2	0,2
лук репка	7 (г)	6	700 (г)	0,6
соль пищевая повареная .	3 (г)	3	300 (г)	0,3
сухари панировочные	5 (г)	5	500 (г)	0,5
вода	21	21	2,1	2,1
цыплята бройлер охл.	104 (г)	58	10 400 (г)	5,8
Выход готового полуфабриката	-	101	-	10,1
батон	12	12	1,2	1,2
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе цыплят промывают пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром,добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и вновь пропускают через мясорубку,вымешивают и формируют изделие,панируют в сухарях и жарят основным способом!Отпускают с гарниром!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	118,9	ВитаминВ1	0,07	Калий	185,26
Белки	11,34	ВитаминВ2	0,14	Кальций	24,98
Жиры	5,94	ВитаминС	0,55	Магний	19,92
Углеводы	15,36	ВитаминРР	6,26	Фосфор	95,14
ВитаминА	0,1	Натрий	129,46	Железо	1,76

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.

ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное 150. (+)
Номер рецептуры: 694
Наименование сборника рецептур: Сборник тех.норм.для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
молоко 3.2% жирности	24 (г)	23	2 400 (г)	2,3
Выход готового полуфабриката	-		-	
масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
соль пищевая повареная	1,5	1,5	0,15	0,15
картофель с 01.09. по 31.10.	171	128	17,1	12,8
картофель с 01.11. по 31.12.	183	128	18,3	12,8
картофель с 01.01. по 28-29.02.	197	128	19,7	12,8
картофель с 01.03.	214	128	21,4	12,8
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Очищенный картофель варят до готовности,воду сливают,картофель подсушивают.Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину.Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 градусовС ,иначе картофельное пюре будет тягучим. Что резко ухудшает его внешний вид и вкус!В горячую картофельную массу ,неприрывно помешивая,добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло.Смесь взбивают до получения пышной,однородной массы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	155	ВитаминВ1	0,14	Калий	46,45
Белки	2,55	ВитаминВ2	0,11	Кальций	50,9
Жиры	9,23	ВитаминС	5,13	Магний	33,33
Углеводы	16,68	ВитаминРР	1,41	Фосфор	80,9
ВитаминА	0,1	Натрий	966	Железо	1,08

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.

ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов 200 (+)
Номер рецептуры: 868
Наименование сборника рецептур: Сборник тех.норм.для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
сахарный-песок	20 (г)	20	2 000 (г)	2
сухофрукты	20	20	2	2
вода	203	203	20,3	20,3
лимонная кислота	0,2 (г)	0,2	20 (г)	0,02
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

сушеные плоды перебирают,удаляя посторонние примеси,промывают.Подготовленные плоды заливают горячей водой доводят до кипения,всыпают сахар и варят до готовности.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	128	ВитаминВ1	0,2	Калий	34,8
Белки	1,04	ВитаминВ2	0,04	Кальций	32,4
Жиры		ВитаминС	0,8	Магний	21
Углеводы	30,96	ВитаминРР	0,6	Фосфор	29,2
ВитаминА	0,7	Натрий	3,6	Железо	0,74

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.

ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 167

Наименование кулинарного изделия (блюда): .Хлеб ржаной 60
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник тех.норм.для школьного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
хлеб Ковровский	60 (г)	60	6 000 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	59,54	ВитаминВ1	0,06	Калий	
Белки	2,38	ВитаминВ2	0,02	Кальций	12,6
Жиры	0,43	ВитаминС		Магний	
Углеводы	12,31	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	1,4

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.