ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр порциями 15.
Номер рецептуры: 42
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
сыр " Российский"	16	15	1,6	1,5
Выход готового блюда	-	15	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной,треугольной формой ,очищают от корки .Порционируют в соответствии с нормой !!!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	94,88	ВитаминВ1		Калий	0,56
Белки	5,2	ВитаминВ2	0,08	Кальций	0,2
Жиры	5,36	ВитаминС	0,56	Магний	
Углеводы	6,46	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	0,24

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) № 102.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная молочная с маслом сливочным 205
Номер рецептуры: таб. № 11.
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
молоко 3,2% жирности	97 (г)	97	9 700 (г)	9,7
вода	64	64	6,4	6,4
сахарный-песок	4 (г)	4	400 (г)	0,4
крупа пшено шлифованное	50 (г)	50	5 000 (г)	5
масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
соль пищевая повареная	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящий котел (молоко и вода) добавляют соль , сахар , всыпают пшено , непрерывно помешивают . Варят на медленном огне до готовности.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	139,99	ВитаминВ1	0,11	Калий	138,83
Белки	3,65	ВитаминВ2	0,08	Кальций	75,03
Жиры	6,93	ВитаминС	0,61	Магний	34,21
Углеводы	15,79	ВитаминРР	0,25	Фосфор	112,18
ВитаминА	10	Натрий	802,16	Железо	0,86

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) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром (+)
Номер рецептуры: 942
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
чай	1 (г)	1	100 (г)	0,1
сахарный-песок	15 (г)	15	1 500 (г)	1,5
вода	204	204	20,4	20,4
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чайник ополаскивают горячей водой ,насыпают чай на определенное количество порций,заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника ,настаивают 5-10 мин. доливают кипятком.в стакан кладут сахар,наливают заварку, доливают кипятком,

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	56	ВитаминВ1		Калий	
Белки	0,2	ВитаминВ2	0,01	Кальций	12
Жиры		ВитаминС		Магний	
Углеводы	14	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	0,8

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) № 76.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукт
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
апельсин	200 (г)	200	20 000 (г)	20
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	150,66	ВитаминВ1	0,04	Калий	
Белки	8,32	ВитаминВ2	0,06	Кальций	24,68
Жиры	0,04	ВитаминС	0,28	Магний	
Углеводы	29,3	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	0,88

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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон 30
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
батон Нарезной	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Батон нарезают на порционные куски.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.