ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 463

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета н/рубл. (филе куриное б/к) 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
филе куриное	89	85	8,9	8,5
лук репка	6 (г)	5	600 (г)	0,5
сухари панировочные	5 (г)	5	500 (г)	0,5
соль пищевая повареная	4	4	0,4	0,4
масса полуфабриката	100 (г)	100	10 000 (г)	10
масло подсолнечное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе куриное промывают , пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, репчатым луком , добавляют соль , пернемешивают , формуют изделия , панируют в сухарях и жарят.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

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) № 5.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом сливочным 155 (+)
Номер рецептуры: 413
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
макароны	53 (г)	53	5 300 (г)	5,3
масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
соль пищевая повареная	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	155	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия (макароны,лапшу,вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленой воды (на 1кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50г соли).Макароны варят 20-30 мин. лапшу -20-25 мин.В порцессе варки мааронные изделия набухают ,впитывая воду. в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимсти от сорта.
Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопенным жиром(1/2-1/3 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков.Остальнаой частью жира заправляют непосредственно перед отпуском.Блюда из макаронных изделий подают к горячем виде.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	197,47	ВитаминВ1	0,36	Калий	
Белки	5,56	ВитаминВ2	0,13	Кальций	0,57
Жиры	3,36	ВитаминС		Магний	0,53
Углеводы	35,49	ВитаминРР		Фосфор	2,35
ВитаминА		Натрий	8,1	Железо	0,05

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: распоряжение

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

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сок разливают в стаканы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	118,48	ВитаминВ1	0,04	Калий	
Белки	0,32	ВитаминВ2	0,06	Кальций	24,68
Жиры	0,02	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.