ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 400.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель натуральный рубленый (свинина) 80
Номер рецептуры: 608
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
свинина с/м	102 (г)	87	10 200 (г)	8,7
сухари панировочные	8 (г)	8	800 (г)	0,8
соль пищевая повареная	4	4	0,4	0,4
Выход готового полуфабриката	-		-	
вода	7	7	0,7	0,7
яйцо отборное	4 (г)	4	400 (г)	0,4
масса полуфабриката	110 (г)	110	11 000 (г)	11
масло подсолнечное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	80	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоско-овальной формы ,смачивают в льезоне ,панируют в сухарях.При отпуске гарнируют!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	174,1	ВитаминВ1	0,3	Калий	
Белки	15,28	ВитаминВ2	0,4	Кальций	31
Жиры	8,87	ВитаминС	15	Магний	
Углеводы	8,9	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	5

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) № 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) № 164

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 30
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	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность		ВитаминВ1		Калий	
Белки		ВитаминВ2		Кальций	
Жиры		ВитаминС		Магний	
Углеводы		ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.