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) № 11.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным 100/20
Номер рецептуры: 469
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
сухари панировочные	3 (г)	3	300 (г)	0,3
сахарный-песок	7 (г)	7	700 (г)	0,7
соль пищевая повареная	1	1	0,1	0,1
творог 18,0% жирности	94 (г)	93	9 400 (г)	9,3
сметана 15% жирности	3 (г)	3	300 (г)	0,3
яйцо отборное	3 (г)	3	300 (г)	0,3
масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
крупа манная	7 (г)	7	700 (г)	0,7
молоко сгущенное с сахаром	20 (г)	20	2 000 (г)	2
Выход готового блюда	-	100/20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Протертый творог смешивают с мукой ,яйцами,сахаром и солью.Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень.Поверхность разравнивают ,смазывают сметаной ,запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	307,73	ВитаминВ1	0,08	Калий	137,53
Белки	25,95	ВитаминВ2	0,29	Кальций	156,75
Жиры	11,2	ВитаминС	0,49	Магний	26,57
Углеводы	35,4	ВитаминРР	0,54	Фосфор	227,17
ВитаминА	0,2	Натрий	834,28	Железо	0,91

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) №

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.