ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 456.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ветчина порционная 25
Номер рецептуры: таб. № 34.
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 2005 г.2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ветчина	26	25	2,6	2,5
Выход готового блюда	-	25	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Ветчину очищают , нарезают на порционные куски согласно выходу.

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) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с маслом сливочным
Номер рецептуры: 284
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
яйцо отборное	120 (г)	120	12 000 (г)	12
молоко или вода	45 (г)	45	4 500 (г)	4,5
масса омлетной смеси	165 (г)	165	16 500 (г)	16,5
Выход готового полуфабриката	-		-	
соль пищевая повареная .	8 (г)	8	800 (г)	0,8
масса готового омлета	160	160	16	16
масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
Выход готового блюда	-	165	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

К яйцам добавляют молоко и соль. Эту смесь тщательно размешивают и вливают на разогретый,смазанный маслом противень слоем 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф на 8-10 минут. Готовый омлет имеет упругую консинстенцию.Разрезают на порции.Мясо продукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками,припускают маслом подсолнечным ,заливают омлетной смесью 2,5-3 смперемешивают и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 С.При отпуске поливают маслом!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	131,66	ВитаминВ1		Калий	
Белки	15,74	ВитаминВ2		Кальций	
Жиры	6,3	ВитаминС		Магний	
Углеводы	3	ВитаминРР		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) № 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.