ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 107.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с растительным маслом 60
Номер рецептуры: 188
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп 2004 .

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
свекла до 01.01.	80	60	8	6
свекла с 01.01.	85	60	8,5	6
соль пищевая повареная	1	1	0,1	0,1
масло подсолнечное	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мытую свеклу варят целиком,охлаждают и шинкуют соломкой (или натерают на терке)Нарезанную свеклу заправляют растительным маслом и перемешиваю!

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	41	ВитаминВ1	0,01	Калий	100,33
Белки	0,52	ВитаминВ2	0,01	Кальций	17,29
Жиры	3,04	ВитаминС	2,44	Магний	7,9
Углеводы	3,13	ВитаминРР	0,07	Фосфор	14,96
ВитаминА	0,01	Натрий	470,09	Железо	0,52

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) № 293.19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по - домашнему 210 (+)
Номер рецептуры: 590
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	104 (г)	89	10 400 (г)	8,9
Выход готового полуфабриката	-		-	
лук репка	14 (г)	12	1 400 (г)	1,2
томатная паста	3 (г)	3	300 (г)	0,3
масло подсолнечное	7	7	0,7	0,7
соль пищевая повареная	4	4	0,4	0,4
картофель с 01.09. по 31.10.	160	120	16	12
картофель с 01.11. по 31.12.	172	120	17,2	12
картофель с 01.01. по 28-29.02.	185	120	18,5	12
картофель с 01.03.	200	120	20	12
масса тушеного мяса	60	60	6	6
масса готовых овощей	150 (г)	150	15 000 (г)	15
Выход готового блюда	-	60/150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой 30-40 г, картофедь и лук - дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями , чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавлябт томат пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью).закрывают крышкой и тушат до готовности.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	311	ВитаминВ1	0,18	Калий	603,93
Белки	17,2	ВитаминВ2	0,2	Кальций	21,46
Жиры	14,33	ВитаминС	21,9	Магний	25,86
Углеводы	27,63	ВитаминРР	3,57	Фосфор	66,11
ВитаминА	0,01	Натрий	804,65	Железо	1,1

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 _____ Полкова 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) № 159.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной 30

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

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

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.