ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
Наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 111.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Цыпленок тушеный в соусе.....
Номер рецептуры: 444
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
цыплята бройлер охл.	157 (г)	113	15 700 (г)	11,3
соль пищевая повареная .	3 (г)	3	300 (г)	0,3
соль пищевая повареная	4	4	0,4	0,4
Соус красный основной 50	50	50	5	5
Выход готового блюда	-	80/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленные тушки птицы тушат.Разрубают на порционные куски ,заливают соусом и тушат 15-20 минут.При отпуске гарнируют и поливают соусом,в котором тушилась птица .

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	165,83	ВитаминВ1	0,07	Калий	4,08
Белки	12,77	ВитаминВ2	0,07	Кальций	36,47
Жиры	10,78	ВитаминС	4,08	Магний	
Углеводы	16,17	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	0,7

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) № 43.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая с маслом сливочным 155
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	72 (г)	72	7 200 (г)	7,2
масло сливочное	5 (г)	5	500 (г)	0,5
соль пищевая поваренная	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	150/5	-	-

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.

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) № 167

Наименование кулинарного изделия (блюда): .Хлеб ржаной 60
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	60 (г)	60	6 000 (г)	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлеб нарезают на порционные кусочки.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность	59,54	ВитаминВ1	0,06	Калий	
Белки	2,38	ВитаминВ2	0,02	Кальций	12,6
Жиры	0,43	ВитаминС		Магний	
Углеводы	12,31	ВитаминРР		Фосфор	
ВитаминА		Натрий		Железо	1,4

Свойства блюда:

Свойство	Значение

Инженер-технолог _____ Попкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.