ООО " ШКОЛЬНИК - КОВРОВ"
наименование предприятия

*Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08*

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиска отварная 50
Номер рецептуры: 572
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 |
| сосиски " Молочные" | 51 | 50 | 5,1 | 5 |
| Выход готового блюда | - | 50 | - | - |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

Сосиску очищают,кладут в подсоленую кипящую воду ,доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут.Во избежании повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде!

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Калорийность | 139,26 | ВитаминВ1 | 0,1 | Калий | 121 |
| Белки | 9,05 | ВитаминВ2 | 0,08 | Кальций | 19,25 |
| Жиры | 0,82 | ВитаминС | | Магний | 11 |
| Углеводы | 25,92 | ВитаминРР | | Фосфор | 87,45 |
| ВитаминА | | Натрий | 443,85 | Железо | 0,99 |

**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) № 97.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая молочная с маслом 205
Номер рецептуры: табл №7
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 |
| крупа Рис Краснодар | 45 (г) | 45 | 4 500 (г) | 4,5 |
| молоко 3,2% жирности | 98 (г) | 98 | 9 800 (г) | 9,8 |
| вода | 66 | 66 | 6,6 | 6,6 |
| сахарный-песок | 4 (г) | 4 | 400 (г) | 0,4 |
| соль пищевая поваренная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| масло сливочное | 5 (г) | 5 | 500 (г) | 0,5 |
| Выход готового блюда | - | 205 | - | - |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Калорийность | 184,21 | ВитаминВ1 | 0,06 | Калий | |
| Белки | 5,29 | ВитаминВ2 | 0,21 | Кальций | 163,32 |
| Жиры | 5,61 | ВитаминС | 1,37 | Магний | 34,8 |
| Углеводы | 28,54 | ВитаминРР | 0,65 | Фосфор | 170,52 |
| ВитаминА | 0,04 | Натрий | | Железо | 0,42 |

**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 _____ 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) № 76.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукт 200
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 порц | | 100 порц | |
| | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| фрукт | 200 (г) | 200 | 20 000 (г) | 20 |
| Выход готового блюда | - | 200 | - | - |

**Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Калорийность | 150,66 | ВитаминВ1 | 0,04 | Калий | |
| Белки | 8,32 | ВитаминВ2 | 0,06 | Кальций | 24,68 |
| Жиры | 0,04 | ВитаминС | 0,28 | Магний | |
| Углеводы | 29,3 | ВитаминРР | | Фосфор | |
| ВитаминА | | Натрий | | Железо | 0,88 |

**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 _____ Полкова О В

Утверждаю: Директор _____ Кравцов И.В.