

задача

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л.-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000173

Наименование блюда (изделия): Каша пшеничная на молоке с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная				
Молоко	300	300	30	30
Сахар	5	5	0,5	0,5
<i>Масса каши</i>		300		30
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готового блюда (изделия)	310		31	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	215 ккал	Белки	12,26 г	Жиры	12,34 г	Углеводы	40,28 г
----------------	----------	-------	---------	------	---------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,17 мг	V2	0,4 мг	C	1,56 мг	A	50 рет.экв	D	0,15 мг
Кальций (Ca)	320,9184 мг	Фосфор (P)	326,859 мг	Магний (Mg)	36,7488 мг	Железо (Fe)	1,7304 мг		
Калий (K)	364,6937 мг	Йод (I)	0,0273 мг	Селен (Se)	0,012 мг	Фтор (F)	0,0528 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности


 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000476

Наименование блюда (изделия): Хлеб с сыром и маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Сыр	21	20	2,1	2
Масса готового блюда (изделия)	135		13,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 371 ккал	Белки 13,81 г	Жиры 18,6 г	Углеводы 37,15 г
-------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,28 мг	V2 0,18 мг	C 0,56 мг	A 120 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 255,7 мг	Фосфор (P) 375,9 мг	Магний (Mg) 77,06 мг	Железо (Fe) 5,015 мг	
Калий (K) 246,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализацииОрганолептические показатели и показатели качества и безопасности

 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и сахаром (1вар.)

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая				
Молоко	220	220	22	22
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	265		26,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 312 ккал	Белки 8,42 г	Жиры 13,4 г	Углеводы 39,38 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,09 мг	V2 0,29 мг	C 1,14 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 239,976 мг	Фосфор (P) 225,417 мг	Магний (Mg) 43,9872 мг	Железо (Fe) 0,5011 мг	
Калий (K) 362,74 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок				
Молоко	180	180	18	18
Сахар	20	20	2	2
Какао с молоком		200		20
Печенье сахарное	25	25	2,5	2,5
Масса готового блюда (изделия)	225		22,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	235 ккал	Белки	7,42 г	Жиры	8,28 г	Углеводы	32,61 г
----------------	----------	-------	--------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,06 мг	V2	0,23 мг	C	0,94 мг	A	20 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	198,748 мг	Фосфор (P)	183,309 мг	Магний (Mg)	32,9208 мг	Железо (Fe)	1,118 мг		
Калий (K)	358,46 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

ГБОУ СОШ№4г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор _____ Буружев Х.Л.-А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта K000382

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком и печеньем (1вар.)

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масса готового блюда (изделия)		80		8

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 157 ккал	Белки 6,8 г	Жиры 1,28 г	Углеводы 29,6 г
-------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,22 мг	V2 0,08 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 34,4 мг	Фосфор (P) 211,2 мг	Магний (Mg) 61,6 мг	Железо (Fe) 4 мг	
Калий (K) 194,4 мг	Йод (I) 0,0026 мг	Селен (Se) 0,0528 мг	Фтор (F) 0,0116 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000479

Наименование блюда (изделия): Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко				
Крупа "Геркулес"	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	251 ккал	Белки	8,92 г	Жиры	10,97 г	Углеводы	29,17 г
----------------	----------	-------	--------	------	---------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,17 мг	V2	0,28 мг	C	1,04 мг	A	40 рет.экв	D	0,1 мг
Кальций (Ca)	231,3344 мг	Фосфор (P)	257,607 мг	Магний (Mg)	63,8493 мг	Железо (Fe)	1,2432 мг		
Калий (K)	339,3787 мг	Йод (I)	0,0177 мг	Селен (Se)	0,0035 мг	Фтор (F)	0,0491 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

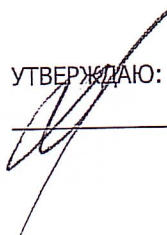
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

ГБОУ СОШ № 4г.Назрань

Директор

УТВЕРЖДАЮ:



Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 1 вар.

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	16	16	1,6	1,6
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 60 ккал	Белки 0,24 г	Жиры 0,06 г	Углеводы 14,71 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.эquiv	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,318 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7857 мг	
Калий (K) 27,4149 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ГБОУ СОШ№94 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л.-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000017

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки				15,5
Масса готового блюда (изделия)		155		

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 69 ккал Белки 0,62 г Жиры 0,62 г Углеводы 15,19 г

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,05 мг	V2 0,03 мг	C 255,75 мг	A 0 рет.эquiv	D 0 мг
Кальций (Ca) 24,8 мг	Фосфор (P) 17,05 мг	Магний (Mg) 13,95 мг	Железо (Fe) 3,41 мг	
Калий (K) 430,9 мг	Йод (I) 0,0031 мг	Селен (Se) 0,0005 мг	Фтор (F) 0,0124 мг	

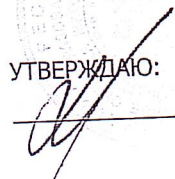
Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

ГБОУ СОШ №4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)		110		11

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность	267 ккал	Белки	8,57 г	Жиры	9,4 г	Углеводы	37,1 г
-----------------	----------	-------	--------	------	-------	----------	--------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,27 мг	V2	0,11 мг	C	0 мг	A	50 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	44,8 мг	Фосфор (P)	266,6 мг	Магний (Mg)	77,04 мг	Железо (Fe)	5,01 мг		
Калий (K)	245,3 мг	Йод (I)	0,0032 мг	Селен (Se)	0,066 мг	Фтор (F)	0,0145 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	20	20	2	2
Лимон свежий	7	5	0,7	0,5
Масса готового блюда (изделия)	205		20,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 75 ккал	Белки 0,24 г	Жиры 0,06 г	Углеводы 18,34 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.эquiv	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,39 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7965 мг	
Калий (K) 27,5145 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л-А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Масса готового блюда (изделия)		115		11,5

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	256 ккал	Белки	8,61 г	Жиры	13,3 г	Углеводы	37,15 г
----------------	----------	-------	--------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,27 мг	V2	0,12 мг	C	0 мг	A	70 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	45,7 мг	Фосфор (P)	267,9 мг	Магний (Mg)	77,06 мг	Железо (Fe)	5,015 мг		
Калий (K)	246,45 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000209

Наименование блюда (изделия): Яйцо отварное

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйцо				
Масса готового блюда (изделия)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 58 ккал	Белки 5,08 г	Жиры 4,6 г	Углеводы 0,28 г
------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,03 мг	V2 0,18 мг	C 0 мг	A 100 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 22 мг	Фосфор (P) 76,8 мг	Магний (Mg) 4,8 мг	Железо (Fe) 1 мг	
Калий (K) 56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыпаяженный - сероводородола.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000482

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко				
Крупа манная	39	39	3,9	3,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	360		36	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	265 ккал	Белки	13,03 г	Жиры	13,63 г	Углеводы	43,54 г
----------------	----------	-------	---------	------	---------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,14 мг	V2	0,45 мг	C	1,82 мг	A	50 рет.эquiv	D	0,18 мг
Кальций (Ca)	380,5824 мг	Фосфор (P)	304,0215 мг	Магний (Mg)	48,9462 мг	Железо (Fe)	0,5646 мг		
Калий (K)	467,3647 мг	Йод (I)	0,0277 мг	Селен (Se)	0,0062 мг	Фтор (F)	0,0685 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой стружкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

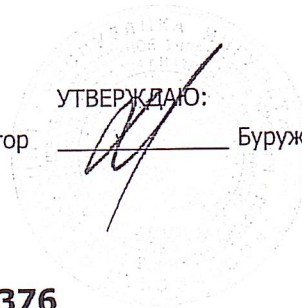
Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л-А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000376

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Сахар	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	175	175	17,5	17,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 92 ккал	Белки 0,19 г	Жиры 0,05 г	Углеводы 22,74 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0 мг	V2 0 мг	C 0,04 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 4,905 мг	Фосфор (P) 7,416 мг	Магний (Mg) 3,96 мг	Железо (Fe) 0,8055 мг	
Калий (K) 21,2065 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л.-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000485

Наименование блюда (изделия): Печенье

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печенье сахарное				
Масса готового блюда (изделия)		30		3

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	58 ккал	Белки	2,25 г	Жиры	3,54 г	Углеводы	7,08 г
----------------	---------	-------	--------	------	--------	----------	--------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,02 мг	V2	0,02 мг	C	0 мг	A	0 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	8,7 мг	Фосфор (P)	27 мг	Магний (Mg)	6 мг	Железо (Fe)	0,63 мг		
Калий (K)	33 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Калий (К) 273,5805 мг

Йод (I) 0,0062 мг

Селен (Se) 0,0033 мг

Фтор (F) 0,0627 мг

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л.-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	20	20	2	2
Масса готового блюда (изделия)	120		12	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 338 ккал

Белки 8,64 г

Жиры 17,2 г

Углеводы 37,2 г

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,27 мг

В2 0,12 мг

С 0 мг

А 90 рет.экв

D 0 мг

Кальций (Ca) 46,6 мг

Фосфор (P) 269,2 мг

Магний (Mg) 77,08 мг

Железо (Fe) 5,02 мг

Калий (K) 247,6 мг

Йод (I) 0,0032 мг

Селен (Se) 0,066 мг

Фтор (F) 0,0145 мг

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000483

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко				
Крупа гречневая	39	39	3,9	3,9
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	246 ккал	Белки	8,6 г	Жиры	8,79 г	Углеводы	33,04 г
----------------	----------	-------	-------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,17 мг	V2	0,26 мг	C	0,78 мг	A	30 рет.экв	D	0,08 мг
Кальций (Ca)	169,3824 мг	Фосфор (P)	219,6924 мг	Магний (Mg)	86,3388 мг	Железо (Fe)	2,3942 мг		
Калий (K)	305,9297 мг	Йод (I)	0,013 мг	Селен (Se)	0,0055 мг	Фтор (F)	0,0343 мг		

B1 0,01 мг	B2 0,03 мг	C 5,03 мг	A 20 рет.эquiv	D 0,01 мг
Кальций (Ca) 28,205 мг	Фосфор (P) 25,815 мг	Магний (Mg) 11,16 мг	Железо (Fe) 0,6725 мг	
Калий (K) 142,22 мг	Йод (I) 0,0039 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0104 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют сметаной и маслом растительным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен сметаной и маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л.-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000017

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки				
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 67 ккал	Белки 0,6 г	Жиры 0,6 г	Углеводы 14,7 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,03 мг	C 247,5 мг	A 0 рет.эquiv	D 0 мг
Кальций (Ca) 24 мг	Фосфор (P) 16,5 мг	Магний (Mg) 13,5 мг	Железо (Fe) 3,3 мг	
Калий (K) 417 мг	Йод (I) 0,003 мг	Селен (Se) 0,0005 мг	Фтор (F) 0,012 мг	

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Буружев Х.Л-А

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	110		11	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	235 ккал	Белки	8,57 г	Жиры	9,4 г	Углеводы	37,1 г
----------------	----------	-------	--------	------	-------	----------	--------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0,27 мг	V2	0,11 мг	C	0 мг	A	50 рет.экв	D	0 мг
----	---------	----	---------	---	------	---	------------	---	------

Кальций (Ca) 44,8 мг	Фосфор (P) 266,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

ГБОУ СОШ № 4г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Бурузев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000382

Наименование блюда (изделия): Кофе на молоке с печеньем

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кофе растворимый				
Молоко	125	125	12,5	12,5
Сахар	18	18	1,8	1,8
Печенье сахарное	25	25	2,5	2,5
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 185 ккал	Белки 5,34 г	Жиры 6,18 г	Углеводы 27,06 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,05 мг	V2 0,18 мг	C 0,65 мг	A 20 рет.экв	D 0,06 мг
Кальций (Ca) 140,4568 мг	Фосфор (P) 121,8 мг	Магний (Mg) 19,575 мг	Железо (Fe) 0,6751 мг	
Калий (K) 174,7482 мг	Йод (I) 0,0099 мг	Селен (Se) 0,0022 мг	Фтор (F) 0,022 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофе кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подают вместе с печеньем.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом кофе и молока.

Запах: свойственный какао.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая				
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Внешний вид мяса: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Внешний вид гречки: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: мяса - мягкая, гречки - не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, гречки и подливы.

Запах: кисловатый соответствующий данному виду мяса гречке и подливе

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный				
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Масса готового блюда (изделия)	115		11,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 303 ккал Белки 8,61 г Жиры 13,3 г Углеводы 37,15 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг B2 0,12 мг C 0 мг A 70 рет.экв D 0 мг

Кальций (Ca) 45,7 мг Фосфор (P) 267,9 мг Магний (Mg) 77,06 мг Железо (Fe) 5,015 мг

Калий (K) 246,45 мг Йод (I) 0 мг Селен (Se) 0 мг Фтор (F) 0 мг

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта H000484

Наименование блюда (изделия): Пряник

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пряник				
Масса готового блюда (изделия)	55		5,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	101 ккал	Белки	3,3 г	Жиры	2,64 г	Углеводы	38,45 г
----------------	----------	-------	-------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0 мг	V2	0 мг	C	0 мг	A	0 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	0 мг	Фосфор (P)	0 мг	Магний (Mg)	0 мг	Железо (Fe)	0 мг		
Калий (K)	0 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

ГБОУ СОШ № 4 г.Назрань

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Буружев Х.Л-А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 2 вар.

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта				
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность	60 ккал	Белки	0,24 г	Жиры	0,06 г	Углеводы	14,71 г
----------------	---------	-------	--------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

V1	0 мг	V2	0 мг	C	0,8 мг	A	0 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	6,318 мг	Фосфор (P)	8,181 мг	Магний (Mg)	4,455 мг	Железо (Fe)	0,7857 мг		
Калий (K)	27,4149 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0,0004 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.