Муниципальное общеобразовательное учреждение

Ломышкинская основная общеобразовательная школа

Сусанинского муниципального района

Программа Школа: Питание

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий

для питания детей

в образовательном учреждении

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

Приложение 5

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный мясной

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 262 |
| Картофель | 150 | 112,5 | 1050 | 787 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 84 | 144 | 70 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Вода | 175 | 175 | 1225 | 1225 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,54 |  | Ca(мг): | 20,97 |
| Жиры (г): | 4,58 |  | Mg(мг): | 31,15 |
| Углеводы (г): | 20,00 |  | Fe(мг): | 1,18 |
| Эн.ценность (ккал) | 135 |  | C(мг): | 24,00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Приложение 5

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный рыбный

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Рыба | 34,8 | 30,5 | 243,6 | 213,5 |
| Картофель | 150 | 112,5 | 1050 | 787,5 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Вода | 175 | 175 | 1225 | 1225 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7.42 |  | Ca(мг): | 28.59 |
| Жиры (г): | 4,76 |  | Mg(мг): | 40.30 |
| Углеводы (г): | 20,00 |  | Fe(мг): | 1,37 |
| Эн.ценность (ккал) | 156 |  | C(мг): | 24,30 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Приложение 5

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп вермишелевый мясной

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Вермишель | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Вода | 175 | 175 | 1225 | 1225 |
| Томатное пюре | 1,5 | 1,5 | 10,5 | 10,5 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7.14 |  | Ca(мг): | 16.94 |
| Жиры (г): | 5.25 |  | Mg(мг): | 20.27 |
| Углеводы (г): | 15.52 |  | Fe(мг): | 3.08 |
| Эн.ценность (ккал) | 140 |  | C(мг): | 1.89 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Приложение 5

к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями мясной

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Картофель | 66,75 | 50 | 467,25 | 350 |
| Макаронные изделия | 12,5 | 12,5 | 87,5 | 87,5 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Вода | 212,5 | 212,5 | 1487,5 | 1487,5 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.86 |  | Ca(мг): | 19.72 |
| Жиры (г): | 4.56 |  | Mg(мг): | 27.02 |
| Углеводы (г): | 20.73 |  | Fe(мг): | 0.99 |
| Эн.ценность (ккал) | 139 |  | C(мг): | 16.50 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из свежей капусты мясной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Капуста | 25 | 20 | 175 | 140 |
| Свекла | 50 | 40 | 350 | 280 |
| Картофель | 26,75 | 20 | 187,25 | 140 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Вода | 200 | 200 | 1400 | 1400 |
| Песок | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 52,5 | 52,5 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.06 |  | Ca(мг): | 42.89 |
| Жиры (г): | 5.27 |  | Mg(мг): | 22.33 |
| Углеводы (г): | 13.01 |  | Fe(мг): | 1.20 |
| Эн.ценность (ккал) | 108 |  | C(мг): | 20.46 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты мясные

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Капуста | 87,5 | 70 | 612,5 | 490 |
| Картофель | 40 | 30 | 280 | 210 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Вода | 200 | 200 | 1400 | 1400 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 17,5 | 17,5 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.97 |  | Ca(мг): | 42.44 |
| Жиры (г): | 5.32 |  | Mg(мг): | 21.12 |
| Углеводы (г): | 9.33 |  | Fe(мг): | 0.76 |
| Эн.ценность (ккал) | 94 |  | C(мг): | 30.89 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый мясной

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Картофель | 66,75 | 50 | 467,25 | 350 |
| Горох | 20,25 | 20 | 141,75 | 140 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 84 | 70 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Вода | 175 | 175 | 1225 | 1225 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.48 |  | Ca(мг): | 43.84 |
| Жиры (г): | 4.74 |  | Mg(мг): | 40.30 |
| Углеводы (г): | 19.74 |  | Fe(мг): | 2.02 |
| Эн.ценность (ккал) | 146 |  | C(мг): | 15.25 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 125 | 125 | 875 | 875 |
| Вода | 105 | 105 | 735 | 735 |
| Макаронные изделия | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 14 | 14 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 10,5 | 10,5 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.65 |  | Ca(мг): | 156.19 |
| Жиры (г): | 5.91 |  | Mg(мг): | 26.56 |
| Углеводы (г): | 21.06 |  | Fe(мг): | 0.39 |
| Эн.ценность (ккал) | 161 |  | C(мг): | 1.62 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 52 | 36 | 364 | 252 |
| Картофель | 100 | 75 | 700 | 525 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Морковь | 12,5 | 10 | 87,5 | 70 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 42 | 35 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Вода | 187,5 | 187,5 | 1312,5 | 1312,5 |
| Огурцы солёные | 16,75 | 15 | 117,25 | 105 |
| Выход: | 250 | | - | 1750 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.52 |  | Ca(мг): | 25.95 |
| Жиры (г): | 5.50 |  | Mg(мг): | 26.97 |
| Углеводы (г): | 17.62 |  | Fe(мг): | 1.02 |
| Эн.ценность (ккал) | 133 |  | C(мг): | 17.26 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Школьный»

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свекла | 46 | 36,8 | 322 | 257,6 |
| Огурцы солёные | 15 | 12 | 105 | 84 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 28 | 21 |
| Зелёный горошек | 9,2 | 6 | 64,4 | 42 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 24,5 | 24,5 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.85 |  | Ca(мг): | 18.10 |
| Жиры (г): | 5.05 |  | Mg(мг): | 11.27 |
| Углеводы (г): | 4.04 |  | Fe(мг): | 0.64 |
| Эн.ценность (ккал) | 65 |  | C(мг): | 5.05 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат овощной с сухофруктами

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Капуста | 28 | 20,5 | 196 | 143,5 |
| Морковь | 18,4 | 14,7 | 128,8 | 102,9 |
| Курага | 5,5 | 10 | 38,5 | 70 |
| Чернослив | 9 | 10 | 63 | 70 |
| Сахар | 0,5 | 0,5 | 3,5 | 3,5 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 24,5 | 24,5 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.24 |  | Ca(мг): | 39.44 |
| Жиры (г): | 2.52 |  | Mg(мг): | 27.74 |
| Углеводы (г): | 13.49 |  | Fe(мг): | 0.81 |
| Эн.ценность (ккал) | 81 |  | C(мг): | 10.20 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле морковно-яблочное паровое

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептур: Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждениях, 2003 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Морковь | 110 | 88,4 | 770 | 618,8 |
| Яблоки свежие | 71 | 49,7 | 497 | 347,9 |
| Молоко | 28 | 28 | 196 | 196 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 84 | 84 |
| Яйцо | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 28 | 28 |
| Сметана | 16 | 16 | 112 | 112 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7.36 |  | Ca(мг): | 141.24 |
| Жиры (г): | 13.70 |  | Mg(мг): | 59.85 |
| Углеводы (г): | 26.87 |  | Fe(мг): | 2.89 |
| Эн.ценность (ккал) | 261 |  | C(мг): | 16.51 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Солнышко»

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  | |  | |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 1 порц. | | | | 7 порц. | | | |
| брутто, г | | нетто, г | | брутто, г | | нетто, г | |
| Морковь | 58 | | 43,5 | | 406 | | 304,5 | |
| Изюм | 6,1 | | 6 | | 42,7 | | 42 | |
| Апельсины | 9 | | 6 | | 63 | | 42 | |
| Сахар | 6 | | 6 | | 42 | | 42 | |
| Лимон | 3 | | 3 | | 21 | | 21 | |
| Выход: | 60 | | | | - | | 420 | |
|  |  |  | |  | |  | |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.75 |  | Ca(мг): | 30.34 |
| Жиры (г): | 0.05 |  | Mg(мг): | 20.19 |
| Углеводы (г): | 13.65 |  | Fe(мг): | 0.53 |
| Эн.ценность (ккал) | 57 |  | C(мг): | 6.97 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Свёколка»

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свекла | 57,4 | 45,9 | 401,8 | 321,3 |
| Курага | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Изюм | 5,1 | 5 | 35,7 | 35 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 60 | | 0 | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.03 |  | Ca(мг): | 28.98 |
| Жиры (г): | 6.04 |  | Mg(мг): | 17.44 |
| Углеводы (г): | 10.18 |  | Fe(мг): | 0.95 |
| Эн.ценность (ккал) | 98 |  | C(мг): | 4.79 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежей капусты с маслом растительным

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Капуста белокочанная | 58 | 46 | 406 | 322 |
| Морковь | 7,3 | 5,9 | 51,1 | 41,3 |
| Лимонная к-та | 0,18 | 0,18 | 1,26 | 1,26 |
| Сахар | 0,03 | 0,03 | 0,21 | 0,21 |
| Вода | 5,7 | 5,7 | 39,9 | 39,9 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 21 | 21 |
| Выход: | 60 | | 0 | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.92 |  | Ca(мг): | 30.97 |
| Жиры (г): | 3.04 |  | Mg(мг): | 8.78 |
| Углеводы (г): | 5.42 |  | Fe(мг): | 0.37 |
| Эн.ценность (ккал) | 52 |  | C(мг): | 23.08 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свёклы с маслом растительным

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Свекла | 71 | 56 | 497 | 392 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Выход: | 60 | | 0 | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.84 |  | Ca(мг): | 23.07 |
| Жиры (г): | 5.05 |  | Mg(мг): | 12.54 |
| Углеводы (г): | 5.07 |  | Fe(мг): | 0.80 |
| Эн.ценность (ккал) | 69 |  | C(мг): | 5.64 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель | 17,34 | 13 | 121,38 | 91 |
| Морковь | 7,56 | 6,05 | 52,92 | 42,35 |
| Лук репчатый | 10,74 | 9 | 75,18 | 63 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Свекла | 11,46 | 9,17 | 80,22 | 64,19 |
| Огурцы солёные | 22,6 | 18 | 158,2 | 126 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.74 |  | Ca(мг): | 14.70 |
| Жиры (г): | 6.07 |  | Mg(мг): | 11.08 |
| Углеводы (г): | 4.48 |  | Fe(мг): | 0.46 |
| Эн.ценность (ккал) | 76 |  | C(мг): | 5.61 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Восторг

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Капуста белокочанная | 33 | 26 | 231 | 182 |
| Морковь | 11 | 9 | 77 | 63 |
| Яблоки свежие | 21 | 15 | 147 | 105 |
| Лук репчатый | 3,5 | 3 | 24,5 | 21 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 21 | 21 |
| Сахар | 3 | 3 | 21 | 21 |
| Чеснок | 0,7 | 0,5 | 4,9 | 3,5 |
| Выход: | 60 | | 0 | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.94 |  | Ca(мг): | 23.84 |
| Жиры (г): | 3.09 |  | Mg(мг): | 10.85 |
| Углеводы (г): | 7.03 |  | Fe(мг): | 0.65 |
| Эн.ценность (ккал) | 59 |  | C(мг): | 16.32 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Школьные годы»

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Помидоры свежие | 17,6 | 15 | 123,2 | 105 |
| Огурцы свежие | 27,5 | 22 | 192,5 | 154 |
| Капуста белокочанная свежая | 25,8 | 20,6 | 180,6 | 144,2 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 21 | 21 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.71 |  | Ca(мг): | 19.25 |
| Жиры (г): | 3.07 |  | Mg(мг): | 19.50 |
| Углеводы (г): | 2.11 |  | Fe(мг): | 0.40 |
| Эн.ценность (ккал) | 39 |  | C(мг): | 15.22 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Изюминка»

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Морковь | 47,2 | 37,8 | 330,4 | 264,6 |
| Яблоки свежие | 21,4 | 15 | 149,8 | 105 |
| Изюм | 3,75 | 3,75 | 26,25 | 26,25 |
| Сахар - песок | 2,25 | 2,25 | 15,75 | 15,75 |
| Вода для сиропа | 7,5 | 7,5 | 52,5 | 52,5 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.67 |  | Ca(мг): | 28.39 |
| Жиры (г): | 0.10 |  | Mg(мг): | 18.56 |
| Углеводы (г): | 9.03 |  | Fe(мг): | 0.74 |
| Эн.ценность (ккал) | 39 |  | C(мг): | 6.61 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров с растительным маслом

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Помидоры свежие | 50 | 42 | 350 | 294 |
| Лук репчатый | 16 | 13,5 | 112 | 94,5 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 24,5 | 24,5 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.65 |  | Ca(мг): | 12.08 |
| Жиры (г): | 5.08 |  | Mg(мг): | 10.61 |
| Углеводы (г): | 2.76 |  | Fe(мг): | 0.50 |
| Эн.ценность (ккал) | 60 |  | C(мг): | 12.20 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов с растительным маслом

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Огурцы свежие | 70 | 56 | 350 | 392 |
| Масло растительное | 3,5 | 3,5 | 24,5 | 24,5 |
| Выход: | 60 | | - | 420 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.44 |  | Ca(мг): | 13.89 |
| Жиры (г): | 5.05 |  | Mg(мг): | 7.85 |
| Углеводы (г): | 1.44 |  | Fe(мг): | 0.34 |
| Эн.ценность (ккал) | 53 |  | C(мг): | 5.56 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Огурцы свежие или помидоры свежие | 59 | 50 | 413 | 350 |
| Выход: | 50 | | - | 350 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (огурцы)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.40 |  | Ca(мг): | 11.50 |
| Жиры (г): | 0.05 |  | Mg(мг): | 7.00 |
| Углеводы (г): | 1.30 |  | Fe(мг): | 0.30 |
| Эн.ценность (ккал) | 7 |  | C(мг): | 5.00 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (помидоры)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.55 |  | Ca(мг): | 7.00 |
| Жиры (г): | 0.10 |  | Mg(мг): | 10.00 |
| Углеводы (г): | 1.90 |  | Fe(мг): | 0.45 |
| Эн.ценность (ккал) | 12 |  | C(мг): | 12.50 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кофейный напиток | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Вода | 120 | 120 | 840 | 840 |
| Сахар | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.40 |  | Ca(мг): | 60.40 |
| Жиры (г): | 0.60 |  | Mg(мг): | 7.00 |
| Углеводы (г): | 22.31 |  | Fe(мг): | 0.09 |
| Эн.ценность (ккал) | 105 |  | C(мг): | 0.65 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Какао - порошок | 4 | 4 | 28 | 28 |
| Вода | 110 | 110 | 770 | 770 |
| Сахар | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.78 |  | Ca(мг): | 133.33 |
| Жиры (г): | 0.67 |  | Mg(мг): | 25.56 |
| Углеводы (г): | 25.89 |  | Fe(мг): | 2 |
| Эн.ценность (ккал) | 125.11 |  | C(мг): | 1.33 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай заварка | 50 | 50 | 350 | 350 |
| Вода | 150 | 150 | 1050 | 1050 |
| Сахар | 15 | 15 | 105 | 105 |
| Лимон | 8 | 7 | 56 | 49 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.26 |  | Ca(мг): | 8.05 |
| Жиры (г): | 0.05 |  | Mg(мг): | 5.24 |
| Углеводы (г): | 15.22 |  | Fe(мг): | 0.90 |
| Эн.ценность (ккал) | 59 |  | C(мг): | 2.90 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай - заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай | 0,5 | 0,5 | 3,5 | 3,5 |
| Вода | 54 | 54 | 378 | 378 |
| Выход: | 50 | | - | 350 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай- заварка | 50 | 50 | 350 | 350 |
| Сахар | 15 | 15 | 105 | 105 |
| Вода | 150 | 150 | 1050 | 1050 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca(мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 |  | Mg(мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 |  | Fe(мг): | 0.86 |
| Эн.ценность (ккал) | 57 |  | C(мг): | 0.10 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай- заварка | 50 | 50 | 350 | 350 |
| Сахар | 15 | 15 | 105 | 105 |
| Вода | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Молоко | 51 | 50 | 357 | 350 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca(мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 |  | Mg(мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 |  | Fe(мг): | 0.86 |
| Эн.ценность (ккал) | 57 |  | C(мг): | 0.10 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сухофрукты | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Сахар | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Вода | 200 | 200 | 1400 | 1400 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.00 |  | Ca(мг): | 0.20 |
| Жиры (г): | 0.00 |  | Mg(мг): | 0.00 |
| Углеводы (г): | 9.98 |  | Fe(мг): | 0.03 |
| Эн.ценность (ккал) | 104 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель

Номер рецептуры: 383

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кисель из концентрата | 24 | 24 | 168 | 168 |
| Сахар | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Вода | 190 | 190 | 1330 | 1330 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.00 |  | Ca(мг): | 0.20 |
| Жиры (г): | 0.00 |  | Mg(мг): | 0.00 |
| Углеводы (г): | 9.98 |  | Fe(мг): | 0.03 |
| Эн.ценность (ккал) | 119 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 45,4 | 40 | 317,8 | 280 |
| Сахар | 24 | 24 | 168 | 168 |
| Вода | 172 | 172 | 1376 | 1376 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.21 |  | Ca(мг): | 8.84 |
| Жиры (г): | 0.21 |  | Mg(мг): | 4.86 |
| Углеводы (г): | 15.27 |  | Fe(мг): | 1.21 |
| Эн.ценность (ккал) | 62 |  | C(мг): | 8.91 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курага | 20 | 37 | 140 | 259 |
| Сахар | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Вода | 203 | 203 | 1421 | 1421 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.30 |  | Ca(мг): | 40.20 |
| Жиры (г): | 0.00 |  | Mg(мг): | 26.25 |
| Углеводы (г): | 23.73 |  | Fe(мг): | 0.83 |
| Эн.ценность (ккал) | 96 |  | C(мг): | 1.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из чернослива

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чернослив | 25 | 37 | 175 | 185 |
| Сахар | 15 | 15 | 105 | 105 |
| Вода | 203 | 203 | 1421 | 1421 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.64 |  | Ca(мг): | 22.60 |
| Жиры (г): | 0.00 |  | Mg(мг): | 28.56 |
| Углеводы (г): | 26.33 |  | Fe(мг): | 0.87 |
| Эн.ценность (ккал) | 106 |  | C(мг): | 0.84 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Изюм | 20 | 32 | 140 | 224 |
| Сахар | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Вода | 203 | 203 | 1421 | 1421 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.41 |  | Ca(мг): | 18.60 |
| Жиры (г): | 0.00 |  | Mg(мг): | 9.66 |
| Углеводы (г): | 25.16 |  | Fe(мг): | 0.72 |
| Эн.ценность (ккал) | 98 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Крупа рисовая | 44 | 44 | 308 | 308 |
| Вода | 65 | 65 | 455 | 455 |
| Сахар | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.49 |  | Ca(мг): | 64.89 |
| Жиры (г): | 5.90 |  | Mg(мг): | 14.72 |
| Углеводы (г): | 16.07 |  | Fe(мг): | 0.21 |
| Эн.ценность (ккал) | 128 |  | C(мг): | 0.66 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Крупа манная | 31 | 31 | 217 | 217 |
| Вода | 75 | 75 | 525 | 525 |
| Сахар | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.98 |  | Ca(мг): | 66.68 |
| Жиры (г): | 5.90 |  | Mg(мг): | 9.95 |
| Углеводы (г): | 15.51 |  | Fe(мг): | 0.21 |
| Эн.ценность (ккал) | 127 |  | C(мг): | 0.66 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная «Дружба»

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Крупа рисовая | 14 | 14 | 98 | 98 |
| Пшено | 19 | 19 | 133 | 133 |
| Вода | 65 | 65 | 455 | 455 |
| Сахар | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.93 |  | Ca(мг): | 62.62 |
| Жиры (г): | 6.02 |  | Mg(мг): | 18.16 |
| Углеводы (г): | 16.58 |  | Fe(мг): | 0.39 |
| Эн.ценность (ккал) | 132 |  | C(мг): | 0.61 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая геркулесовая с маслом

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 | 700 | 700 |
| Геркулес | 44 | 44 | 308 | 308 |
| Вода | 60 | 60 | 420 | 420 |
| Сахар | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Выход: | 200 | | - | 1400 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.70 |  | Ca(мг): | 70.62 |
| Жиры (г): | 6.97 |  | Mg(мг): | 34.38 |
| Углеводы (г): | 15.98 |  | Fe(мг): | 0.83 |
| Эн.ценность (ккал) | 142 |  | C(мг): | 0.61 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель | 162 | 122 | 1334 | 854 |
| Молоко | 22,5 | 21,4 | 157,5 | 149,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.16 |  | Ca(мг): | 46.33 |
| Жиры (г): | 3.73 |  | Mg(мг): | 22.99 |
| Углеводы (г): | 14.70 |  | Fe(мг): | 0.93 |
| Эн.ценность (ккал) | 104 |  | C(мг): | 17.30 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Рыба Минтай | 197 | 135 | 985 | 945 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 21 | 14 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Выход: | 80 | | - | 560 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.78 |  | Ca(мг): | 17.71 |
| Жиры (г): | 0.36 |  | Mg(мг): | 18.69 |
| Углеводы (г): | 0.18 |  | Fe(мг): | 0.42 |
| Эн.ценность (ккал) | 43 |  | C(мг): | 0.81 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожная

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 169 | 168 | 1183 | 1176 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 84 | 84 |
| Сахар | 12 | 12 | 84 | 84 |
| Яйцо | 4 | 4 | 28 | 28 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Сметана | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 180 | | - | 1260 |
|  |  |  |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19.25 |  | Ca(мг): | 254.18 |
| Жиры (г): | 14.78 |  | Mg(мг): | 35.13 |
| Углеводы (г): | 32.25 |  | Fe(мг): | 0.72 |
| Эн.ценность (ккал) | 339 |  | C(мг): | 0.77 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа рисовая | 51 | 51 | 357 | 357 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.54 |  | Ca(мг): | 21.82 |
| Жиры (г): | 4.07 |  | Mg(мг): | 19.11 |
| Углеводы (г): | 25.74 |  | Fe(мг): | 0.51 |
| Эн.ценность (ккал) | 152 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо говядина | 0,14 | 0,104 | 0,98 | 0,728 |
| Картофель | 175 | 131 | 1225 | 917 |
| Лук репчатый | 16 | 13 | 112 | 91 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 56 | 56 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 56 | 56 |
| Выход: | 230 | | - | 1610 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18.18 |  | Ca(мг): | 23.85 |
| Жиры (г): | 6.34 |  | Mg(мг): | 45.07 |
| Углеводы (г): | 17.95 |  | Fe(мг): | 2.78 |
| Эн.ценность (ккал) | 205 |  | C(мг): | 22.56 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с овощами

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель | 0,27 | 0,203 | 1,89 | 1421 |
| Масло сливочное | 11,25 | 11,25 | 78,75 | 78,75 |
| Лук репчатый | 27 | 22,5 | 189 | 157,5 |
| Морковь | 21 | 17 | 147 | 119 |
| Яйцо | 22,5 | 22,5 | 157,5 | 157,5 |
| Сметана | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход | 280 | | - | 1960 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.97 |  | Ca(мг): | 46.31 |
| Жиры (г): | 10.80 |  | Mg(мг): | 43.04 |
| Углеводы (г): | 28.80 |  | Fe(мг): | 2.01 |
| Эн.ценность (ккал) | 241 |  | C(мг): | 29.09 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из овощей

Номер рецептуры: 317

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель | 64,2 | 48 | 449,4 | 336 |
| Лук репчатый | 14,4 | 12 | 100,8 | 84 |
| Морковь | 30 | 24 | 210 | 168 |
| Капуста белокочанная | 63,9 | 57 | 447,3 | 399 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.83 |  | Ca(мг): | 34.78 |
| Жиры (г): | 3.99 |  | Mg(мг): | 22.22 |
| Углеводы (г): | 10.58 |  | Fe(мг): | 0.76 |
| Эн.ценность (ккал) | 87 |  | C(мг): | 23.79 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 102 | 100 | 714 | 700 |
| Мука пшеничная | 14 | 14 | 98 | 98 |
| Яйцо | 4 | 4 | 28 | 2 |
| Сахар | 14 | 14 | 98 | 98 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 70 | 70 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 100 | | - | 700 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16.87 |  | Ca(мг): | 155.43 |
| Жиры (г): | 11.40 |  | Mg(мг): | 27.09 |
| Углеводы (г): | 20.82 |  | Fe(мг): | 0.77 |
| Эн.ценность (ккал) | 255 |  | C(мг): | 0.45 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рожки отварные

Номер рецептуры: 203

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Макаронные изделия | 50 | 50 | 350 | 350 |
| Масло сливочное | 7,5 | 7,5 | 52,5 | 52,5 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.65 |  | Ca(мг): | 27.30 |
| Жиры (г): | 3.32 |  | Mg(мг): | 16.39 |
| Углеводы (г): | 23.25 |  | Fe(мг): | 0.66 |
| Эн.ценность (ккал) | 141 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яйца | 80 | 80 | 560 | 560 |
| Молоко | 30 | 30 | 210 | 210 |
| Масло сливочное | 14 | 14 | 98 | 98 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.52 |  | Ca(мг): | 41.70 |
| Жиры (г): | 9.20 |  | Mg(мг): | 6.98 |
| Углеводы (г): | 1.02 |  | Fe(мг): | 1.02 |
| Эн.ценность (ккал) | 109 |  | C(мг): | 0.19 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа гречневая | 69,28 | 69,28 | 484,96 | 484,96 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.83 |  | Ca(мг): | 11.49 |
| Жиры (г): | 4.41 |  | Mg(мг): | 92.50 |
| Углеводы (г): | 28.71 |  | Fe(мг): | 3.11 |
| Эн.ценность (ккал) | 18 |  | C(мг): | 0.00 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кура отварная

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо куриное | 0,142 | 0,128 | 0,994 | 0,896 |
| Лук репчатый | 10 | 4 | 70 | 28 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| Выход: | 100 | | - | 700 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13.28 |  | Ca(мг): | 15.63 |
| Жиры (г): | 5.90 |  | Mg(мг): | 15.46 |
| Углеводы (г): | 0.56 |  | Fe(мг): | 1.18 |
| Эн.ценность (ккал) | 117 |  | C(мг): | 0.15 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг манный с вареньем

Номер рецептуры: 269

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа манная | 38,25 | 38,25 | 267,75 | 267,75 |
| Молоко | 37,5 | 37,5 | 262,5 | 262,5 |
| Вода | 86 | 86 | 602 | 602 |
| Сахар | 11,25 | 11,25 | 78,75 | 78,75 |
| Масло сливочное | 7,5 | 7,5 | 52,5 | 52,5 |
| Яйцо | 15 | 15 | 105 | 105 |
| Сухари панировочные | 3,75 | 3,75 | 26,25 | 26,25 |
| Сметана | 3,75 | 3,75 | 26,25 | 26,25 |
| Варенье | 20 | 20 | 140 | 140 |
| Выход: | 150 | | - | 1050 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.05 |  | Ca(мг): | 48.31 |
| Жиры (г): | 6.86 |  | Mg(мг): | 11.79 |
| Углеводы (г): | 41.04 |  | Fe(мг): | 0.91 |
| Эн.ценность (ккал) | 244 |  | C(мг): | 0.61 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожная с курагой

Номер рецептуры: 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Творог | 169 | 168 | 1183 | 1176 |
| Крупа манная | 12 | 12 | 84 | 84 |
| Сахар | 12 | 12 | 84 | 84 |
| Курага | 45 | 45 | 315 | 315 |
| Яйцо | 4 | 4 | 28 | 28 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Сметана | 6 | 6 | 42 | 42 |
| Выход: | 180 | | - | 1260 |
|  |  |  |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.21 |  | Ca(мг): | 147.11 |
| Жиры (г): | 5.75 |  | Mg(мг): | 40.45 |
| Углеводы (г): | 67.83 |  | Fe(мг): | 1.42 |
| Эн.ценность (ккал) | 498 |  | C(мг): | 1.90 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень говяжья тушённая в соусе

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, 2011 год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 7 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Печень говяжья | 86 | 71 | 602 | 497 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 21 | 21 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 35 | 35 |
| СОУС |  |  |  |  |
| Сметана | 12,5 | 12,5 | 87,5 | 87,5 |
| Пшеничная мука | 3,75 | 3,75 | 26,25 | 26,25 |
| Вода | 37,5 | 37,5 | 262,5 | 262,5 |
| Выход: | 100 | | - | 700 |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.21 |  | Ca(мг): | 147.11 |
| Жиры (г): | 5.75 |  | Mg(мг): | 40.45 |
| Углеводы (г): | 67.83 |  | Fe(мг): | 1.42 |
| Эн.ценность (ккал) | 498 |  | C(мг): | 1.90 |

Технология приготовления: в соответствии со сборником рецептур