



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта **№000475** Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	40	39	2,73	0,39	27,85
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	200/5/5		7,87	9,41	38,48
Калорийность	270				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я.

Технологическая карта N000476**Бутерброд с маслом и с сыром**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	10	10	0,07	7,80	0,10
Сыр	13	13	3,90	3,98	0,00
Выход блюда	100/10/13		7,00	9,00	33,00
Калорийность	241				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом и добавляют кусочек сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта Н000475**Каша рисовая молочная с маслом и сахаром**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	36	36	2,52	0,36	25,70
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	200/5/5		5,00	6,00	32,00
Калорийность	202				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта Н000382**Какао с молоком и печеньем**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Какао-порошок	4	4	0,97	0,70	1,52
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	24	24	0,00	0,00	23,95
<i>Какао с молоком</i>		200			
Печенье сахарное	34	34	2,55	4,01	8,02
Выход блюда		200/34	4,00	5,00	32,00
Калорийность		189			

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. 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 какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Технологическая карта N000382
Кофейный напиток на молоке с печеньем

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Кофе растворимый	2	2	0,30	0,07	0,00
Молоко	160	160	4,48	5,12	7,52
Сахар	15	15	0,00	0,00	14,97
Печенье сахарное	20	20	1,50	2,36	4,72
Выход блюда	200/20		3,00	4,00	30,00
Калорийность	168				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта N000377**Чай с лимоном 1 вар.**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Вода питьевая	180	180	0,00	0,00	0,00
Сахар	15	15	0,00	0,00	14,97
Лимон свежий	6	5	0,05	0,01	0,15
Выход блюда		200	0,00	0,00	13,00
Калорийность		48			

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я.

Технологическая карта N000376**Чай с сахаром**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Сахар	25	25	0,00	0,00	24,95
Вода питьевая	175	175	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		200	0,00	0,00	20,00
Калорийность		80			

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.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта K000483

Каша гречневая молочная с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	250	250	7,00	8,00	11,75
Крупа гречневая	40	40	5,04	1,32	24,84
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	250/5		11,36	11,63	33,34
Калорийность	283				

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

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта К000479

Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	250	250	7,00	8,00	11,75
Крупа "Геркулес"	40	40	4,40	2,48	20,12
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	10	10	0,07	7,80	0,10
Выход блюда	250/10/5		10,78	16,09	33,63
Калорийность	322				

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

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта **K000209** Яйцо отварное

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яйцо	1 шт	40	5,08	4,60	0,28
Выход блюда		1 шт.	5,00	4,00	0,00
Калорийность		56			

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: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель _____ ответственный по питанию _____ Долтмурзиева М.М.
 (должность) (подпись) (ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта K000377**Чай с лимоном (вар.1)**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Вода питьевая	169	169	0,00	0,00	0,00
Сахар	20	20	0,00	0,00	19,96
Лимон свежий	10	10	0,09	0,01	0,30
Выход блюда		200	0,28	0,06	18,47
Калорийность		76			

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я.

Основание:

Номер:

Технологическая карта К000377

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

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	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	169	169	16,9	16,9
Сахар	20	20	2	2
Лимон свежий	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 76 ккал	Белки 0,28 г	Жиры 0,06 г	Углеводы 18,47 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,01 мг	V2 0 мг	C 1,56 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 7,965 мг	Фосфор (P) 8,946 мг	Магний (Mg) 4,95 мг	Железо (Fe) 0,801 мг	
Калий (K) 40,9 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 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.

Составитель Зам.дир.по УВР

(должность)

Долтмузиева М,М.

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта **Н000017** Фрукты свежие

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория: 7-11

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	150	150	0,60	0,60	14,70
Выход блюда		150	0,00	0,00	15,00
Калорийность		60			

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

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта **Н000478** Хлеб с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	10	10	0,07	7,80	0,10
Выход блюда	100/10		6,00	7,00	32,00
Калорийность	215				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта K000478**Хлеб с маслом**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70	0,15
Выход блюда	100/15		6,00	8,00	32,00
Калорийность	224				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта Н000485

Печенье



Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Печенье сахарное	30	30	2,25	3,54	7,08
Выход блюда		30	1,00	2,00	6,00
Калорийность		46			

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

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Аушева З.Я.

Технологическая карта H000482**Каша манная молочная с маслом и сахаром**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	350	350	9,80	11,20	16,45
Крупа манная	39	39	4,02	0,39	26,36
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	350/5/5		7,00	7,00	30,00
Калорийность	211				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой 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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Директор

Аушева З.Я,

Технологическая карта K000478

Бутерброд с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 03.05.2024

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70	0,15
Выход блюда	100/15		6,00	8,00	32,00
Калорийность	224				

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.

Составитель

ответственный по питанию

Долтмурзиева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)