ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5. 2409- 08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00086

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая (пром. пр-ва)
Номер рецептуры: 114
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Икра кабачковая (пром. пр-ва)	60	60	6,000	6,000
Выход:		60		6,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки (г)	**0,78**	**Ca (мг)**	**15,60**	**B1 (мг)**	**0,02**
Жиры (г)	**2,94**	**Mg (мг)**	**9,00**	**C (мг)**	**4,98**
Углеводы (г)	**3,00**	**Fe (мг)**	**0,42**	**A (мг)**	**0,00**
Эн ценность (ккал)	**41,40**	**P (мг)**	**17,40**	**E (мг)**	**1,44**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Икру отпускают по 60г на порцию.
Требования к качеству.
Внешний вид:
Консистенция: густая, однородная
Цвет: оранжевый
Вкус: соответствует продуктам, входящих в блюдо
Запах: соответствует продуктам, входящих в блюдо

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5.2409-08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00019

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты по сезону (плоды или ягоды свежие)
Номер рецептуры: 112
Наименование сборника рецептур: «Сборник технических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений». Доц. Л.С.Коровка, проф. академик РАЕН А.Я.Перевалов, Пермь 2008 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	200	200	20,000	20,000
или груши	200	200	20,000	20,000
или персики (или нектарины)	200	200	20,000	20,000
или абрикосы	200	200	20,000	20,000
или бананы	200	200	20,000	20,000
или виноград	209	209	20,900	20,900
Выход:		**200**		**20,000**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	**0,80**	**Ca (мг)**	**32,00**	**B1 (мг)**	**0,06**
Жиры (г)	**0,80**	**Mg (мг)**	**18,00**	**C (мг)**	**20,00**
Углеводы (г)	**19,60**	**Fe (мг)**	**4,40**	**A (мг)**	**0,00**
Эн ценность (ккал)	**94,00**	**P (мг)**	**22,00**	**E (мг)**	**0,40**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.
Требования качеству.
Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
Цвет:соответствует виду плодов или ягод
Вкус: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к СанПиН 2.4.5.2409-08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0005

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток на сгущенном молоке
Номер рецептуры: 501
Наименование сборника рецептур: : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кофейный напиток	2	2	0,200	0,200
Сахар	11,3	11,3	1,130	1,130
Вода	190	190	19,000	19,000
Молоко цельное сгущенное с сахаром	30	30	3,000	3,000
Выход:		**200**		**20,000**

Химический состав, витамины и микроэлементы.

Белки (г)	**2,01**	**Ca (мг)**	**126,00**	**B1 (мг)**	**0,04**
Жиры (г)	**2,39**	**Mg (мг)**	**14,00**	**C (мг)**	**1,31**
Углеводы (г)	**25,65**	**Fe (мг)**	**0,10**	**A (мг)**	**0,02**
Эн ценность (ккал)	**131,87**	**P (мг)**	**90,00**	**E (мг)**	**0,00**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Кофейный напиток готовят в специально предназначенной для этой цели посуде.
При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком (учитывая добавления молока), размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и вновь доводят до кипения.
Температура подачи: 65°С
Требования к качеству.
Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.
Консистенция: жидкая.
Цвет: светло – коричневый.
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и молока.
Запах: аромат присущий кофейному напитку и молоку.

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5.2409 -08

УТВЕРЖДАЮ:
Директор_____Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0006

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный (порционно)
Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	50	50	5,000	5,000
Выход:		**50**		**5,000**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки (г)	**3,8**	**Ca (мг)**	**7,5**	**B1 (мг)**	**0,05**
Жиры (г)	**0,4**	**Mg (мг)**	**9,99**	**C (мг)**	**0**
Углеводы (г)	**24,6**	**Fe (мг)**	**0,55**	**A (мг)**	**0**
Эн ценность (ккал)	**117,5**	**P (мг)**	**32,5**	**E (мг)**	**0,57**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Хлеб режут на кусочки

Требования к качеству.
Внешний вид: кусочки прямоугольной формы
Консистенция: хорошо пропеченный, не липкий
Цвет: свойственный данному виду хлеба
Вкус: свойственный данному хлебу
Запах: свежего хлеба

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5. 2409-08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00058

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой свежей и картофелем
Номер рецептуры: 128
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	40	32	4,000	3,200
Капуста свежая	20	16	2,000	1,600
Картофель	21,6	16	2,160	1,600
Морковь	13,6	10,4	1,360	1,04
Лук репчатый	9,6	8	0,960	0,800
Томат паста 25%	2,56	2,56	0,256	0,256
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2,4	2,4	0,240	0,240
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,010	0,010
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Вода	160	160	16,0	16,0
Соль	1,6	1,6	0,160	0,160
Зелень	1,312	0,88	0,131	0,088
Выход:		**200**		**20,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	**1,46**	**Ca (мг)**	**27,60**	**B1 (мг)**	**0,04**
Жиры (г)	**4,00**	**Mg (мг)**	**21**	**C (мг)**	**8,24**
Углеводы (г)	**8,52**	**Fe (мг)**	**0,96**	**A (мг)**	**0,00**
Эн ценность (ккал)	**76,0**	**P (мг)**	**42,40**	**E (мг)**	**1,92**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Картофель нарезают брусочками, остальные овощи-соломкой, лук полукольцами или мелкой рубкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С с добавлением бульона.
В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения , затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушенную или варенную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист и доводят до кипения.
Температура подачи: 75°С
Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления

Требования к качеству.

Внешний вид: в жидкой части борща, овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель - брусочками).
Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Цвет: малиново–красный, жира на поверхности – оранжевый
Вкус: кисло- сладкий, умеренно соленый.
Запах: свойственный овощам.

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5. 2409- 08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00019

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты по сезону (плоды или ягоды свежие)
Номер рецептуры: 112
Наименование сборника рецептур: «Сборник технических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений». Доц. Л.С.Коровка, проф. академик РАЕН А.Я.Перевалов, Пермь 2008 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	100	100	10,000	10,000
или груши	100	100	10,000	10,000
или персики (или нектарины)	100	100	10,000	10,000
или абрикосы	100	100	10,000	10,000
или бананы	100	100	10,000	10,000
или виноград	105	100	10,500	10,000
Выход:		**100**		**10,000**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	**0,4**	**Ca (мг)**	**16,00**	**B1 (мг)**	**0,03**
Жиры (г)	**0,4**	**Mg (мг)**	**9,00**	**C (мг)**	**10**
Углеводы (г)	**9,8**	**Fe (мг)**	**2,20**	**A (мг)**	**0**
Эн ценность (ккал)	**47,0**	**P (мг)**	**11,00**	**E (мг)**	**0,20**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования качеству.

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку
Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
Цвет:соответствует виду плодов или ягод
Вкус: соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

102

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5. 2409- 08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00079

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с мясопродуктами
Номер рецептуры: 306/к
Наименование сборника рецептур Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца	1 ⅛	75	188 шт	7,520
Молоко	46,9	46,9	4,690	4,690
Соль	2,2	2,2	0,220	0,220
Масса омлетной смеси		**121,9**		**12,190**
Масло сливочное	5,6	5,6	0,560	0,560
Колбаса вареная (или сосиски)	30,93	30	3,093	3,000
Масло сливочное	1,87	1,87	0,187	0,187
Масса готовой колбасы		**28,1**		**2,810**
Масса жареного омлета		**150**		**15,000**
Выход:		**150**		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	**13,05**	**Ca (мг)**	**104,11**	**B1 (мг)**	**0,10**
Жиры (г)	**26,64**	**Mg (мг)**	**19,41**	**C (мг)**	**0,35**
Углеводы (г)	**2,82**	**Fe (мг)**	**2,29**	**A (мг)**	**0,26**
Эн ценность (ккал)	**303,53**	**P (мг)**	**222,35**	**E (мг)**	**1,05**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов
Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, заливают омлетной смесью, тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5 – 3 см, полностью прожаривая.
При отпуске поливают сливочным маслом.
Требования к качеству
Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.
Консистенция: однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков обжаренной колбасы
Цвет: золотисто – желтоватый.
Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок
Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

100

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5. 2409-08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00011

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной
Номер рецептуры: 109
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	30	30	3,000	3,000
Выход:		**30**		**3,000**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	**1,98**	**Ca (мг)**	**10,50**	**B1 (мг)**	**0,06**
Жиры (г)	**0,36**	**Mg (мг)**	**14,10**	**C (мг)**	**0,00**
Углеводы (г)	**10,02**	**Fe (мг)**	**1,17**	**A (мг)**	**0,00**
Эн ценность (ккал)	**52,20**	**P (мг)**	**47,40**	**E (мг)**	**0,42**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Требования качеству.
Внешний вид: кусочки прямоугольной формы
Консистенция: хорошо пропеченный, не липкий
Цвет:свойственныйданному виду хлеба
Вкус: свойственный данному хлебу
Запах: свежего хлеба

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5.2409 -08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0006

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный (порционно)
Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	30	30	3,000	3,000
Выход:		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки (г)	**2,28**	**Ca (мг)**	**5,99**	**B1 (мг)**	**0,03**
Жиры (г)	**0,24**	**Mg (мг)**	**4,20**	**C (мг)**	**0,00**
Углеводы (г)	**10,76**	**Fe (мг)**	**0,36**	**A (мг)**	**0,00**
Эн ценность (ккал)	**70,50**	**P (мг)**	**24,37**	**E (мг)**	**0,36**

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.
Хлеб режут на кусочки
Требования к качеству.
Внешний вид: кусочки прямоугольной формы
Консистенция: хорошо пропеченный, не липкий
Цвет: свойственный данному виду хлеба
Вкус: свойственный данному хлебу
Запах: свежего хлеба

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Приложение 5
к Сан Пин 2.4.5.2409-08

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Н.Н.Стромилова

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00108

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном
Номер рецептуры: 494
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, в гр.		Норма закладки на 100 порций, в кг.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай - заварка	50	50	5,000	5,000
Вода	150	150	15,000	15,000
Кислота аскорбиновая	0,05	0,05	0,005	0,005
Сахар	15	15	1,500	1,500
Лимон	8	7	0,800	0,700
Выход:		**207**		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки (г)	**1,5**	**Ca (мг)**	**127**	**B1 (мг)**	**0,04**
Жиры (г)	**1,3**	**Mg (мг)**	**15**	**C (мг)**	**1,3**
Углеводы (г)	**15,9**	**Fe (мг)**	**0,4**	**A (мг)**	**0,01**
Эн ценность (ккал)	**81**	**P (мг)**	**93**	**E (мг)**	**0,00**

Технология приготовления: с указаниями процессов приготовления и технологических режимов.
Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных чайниках, используя для заварки свежеприготовленный кипяток.
Перед заваркой чайник ополаскивают кипятком, после чего кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают кипятком 1/3 объема чайника.
Общее количество кипятка для заварки чая определяется из расчета50 мл на 200мл выхода.
В стакан или чашку наливают заварку чай и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан, непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству.
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.

Специалист по общепиту _____ А.В.Маракушина