МКОУ „Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной
Номер рецептуры: 0
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	610
Белки (г)	7	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	35
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	47
Углеводы (г)	33	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	158
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Температура подачи: 20±5°С.
Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

Утверждаю: Абдусаламов А.М.
МКОУ „Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный
Номер рецептуры: 0
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	100 (г)	100	10 000 (г)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	265	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	378
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	23
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	33
Углеводы (г)	48	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	87
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.
Температура подачи: 20±5°С.
Срок реализации: не более 1-го часа с момента вскрытия упаковки.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов,
Консистенция: гладкая, без трещин,
Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая
Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов
Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

Утверждаю: директор Абдусаламов А.М.

МКОУ Миллакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье

Номер рецептуры: 0

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье сахарное	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	30	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	125	Углеводы (г)	22	Кальций (г)	5
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)	1	Железо (г)	1
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	17		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В питании детей и подростков печенье типа "сэндвич", "крекер", сахарное и др., обогащенное витаминно-минеральным премиксом, используется не чаще одного раза в 10-14 дней при включении его в рационы питания.
Печенье, обогащенное витаминно-минеральным премиксом, может включаться в состав "сухого пайка" при проведении в школах экскурсий, походов, а также в ассортимент продуктов свободной продажи, реализуемых в школьных буфетах (столовых).
Печенье обязательно должно иметь индивидуальную промышленную упаковку. Масса нетто одной упаковки должна быть не более 20 г.
В настоящее время промышленными предприятиями России печенье, обогащенное витаминно-минеральным премиксом, вырабатывается по следующей действующей нормативной документации:
ГОСТ 24901-89 Печенье сахарное витаминизированное;
ТУ 9131-002-00334675-94 Печенье сахарное с бета-каротином;
ТУ 9132-003-00334675-94 Крекер с бета-каротином;
ТУ 9131-003-05127550-97 Печенье, обогащенное витаминно-минеральными премиксами;
ТУ 9132-001-11285106-97 Крекеры без сахара, крекеры с пониженным содержанием сахара, крекеры с отрубями;
ТУ 9131-002-11285106-97 Печенье с отрубями, печенье витаминизированное.
Допускается использовать в питании детей печенье, обогащенное витаминно-минеральными премиксами, вырабатываемое по другой действующей нормативной документации при наличии разрешения органов Роспотребнадзора на его применение в школьном питании.
На упаковке печенья в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 "Информация для потребителя" должны содержаться следующие сведения:
- наименование продукта;
- наименование изготовителя и его товарный знак (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы и др.;
- содержание витаминов, минеральных веществ и др. (при их внесении);
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- назначение (для детского питания, диетического питания и др.);
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

Способ употребления: печенье предназначено для непосредственного употребления в пищу. Отпускают печенье в индивидуальной промышленной упаковке. Норма отпуска составляет не более 20 г.
Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Абдусаламов А.М.

Утверждаю: Директор

МКОУ "Миглакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт фруктовый
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт плодово-ягодный, 1,5% жирности	95	95	9,5	9,5
Выход готового блюда	-	95	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	63	ВитаминА (г)		ВитаминРР (г)	
Белки (г)	5	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	122
Жиры (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	15
Углеводы (г)	4	ВитаминС (г)	1	Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В питании детей школьного возраста используются йогурты натуральные промышленного производства, в индивидуальной упаковке, содержащие не более 4% жира и не более 7%-10% углеводов (сахара).
Йогурты молочные натуральные промышленного производства вырабатываются по следующей действующей нормативной документации:
ГОСТР 51331-99 "Йогурты молочные натуральные";
ТУ 9222-004-05268944-97 "Биойогурт; биойогурт с фруктами на дне с витамином С; биойогурт, обогащенный кальцием".
В школьном питании могут использоваться йогурты молочные, натуральные, в том числе биойогурты, вырабатываемые по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является разрешение органов Роспотребнадзора на их использование в питании детей.
На упаковке йогуртов указывается их наименование, состав, дата изготовления, срок годности и реализации, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта. Кроме того, на упаковке должно быть указано, что продукт предназначен для питания детей, а также их рекомендуемый возраст.
Способ употребления: йогурты молочные натуральные предназначены для непосредственного употребления в пищу. Их подают в индивидуальной упаковке. Масса нетто одной упаковки должна быть от 125 до 200 г. Не допускается хранение йогуртов после нарушения герметичности упакоки.
Температура подачи: от 10 до 15°С.
Срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Абдусаламов Д.М.

Утверждаю: Р.Р.

МКОУ "Миатлинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0.15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пряники промышленного производства
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пряники заварные из муки в/с	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	467	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	
Жиры (г)	62	ВитаминС (г)		Магний (г)	
Углеводы (г)	30	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В питании детей и подростков вафли с жировой начинкой, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, используются не чаще одного раза в 10-14 дней при включении их в рационы питания.
Вафли, обогащенные витаминно-минеральным премиксом, могут включаться в состав "сухого пайка" при проведении в школах экскурсий и походов, а также ассортимент продуктов свободной продажи, реализуемых в школьных буфетах. Масса нетто одной упаковки должна быть не более 20 г.
На упаковке вафель в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Информация для потребителя" должны содержаться следующие сведения:
наименование продукта,
наименование изготовителя и его товарный знак (при наличии);
масса нетто;
состав продукта;
пищевые добавки, ароматизаторы и др;
содержание витаминов, минеральных веществ и др.;
дата изготовления;
условия хранения;
срок годности;
назначение;
пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта;
Информация о подтверждении соответствия;
обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицированн продукт.
Способ употребления: вафли предназначены для непосредственного употребления в пищу. Вафли отпускают в индивидуальной промышленной упаковке. Норма отпуска составляет не более 20 г.
Температура хранения и срок реализации: в соответствии с указаниями на упаковке.

Утверждаю: Абусалимов К.М.

МКОУ „Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	35	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	115	ВитаминВ1 (г)	Натрий (г)	114
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)	Кальций (г)	8
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)	Магний (г)	10
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (г)	Фосфор (г)	28
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)	Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления
Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.
Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.
Консистенция: мягкая.
Цвет: хлеба (батона).
Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).
Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном)

Абдусаламов Д.М.

Утверждаю:

МКОУ „Миллакасемахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30 (г)	30	3 000 (г)	3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сыр	16	15	1,6	1,5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Кальций (г)	86
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)		Магний (г)	14
ВитаминА (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	185
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	7	Углеводы (г)	15
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	157	Фосфор (г)	82

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления
Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.
Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.
Консистенция: мягкая.
Цвет: хлеба (батона).
Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном.
Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном)

Утверждаю:

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы
Номер рецептуры: 38
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Х Свекла	67	40	6,7	4
Свекла	60	47	6	4,7
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	47	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	67
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	54
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Абдусаламов А.М.

Утверждаю:

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из тертой моркови
Номер рецептуры: 42
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Х Морковь	-	91	-	9,1
Морковь	91	91	9,1	9,1
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло подсолнечное	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	78	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	25
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	37
Жиры (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	
Углеводы (г)	7	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Абдусаламов А.М.

Утверждаю:

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощ натуральные свежие
Номер рецептуры: 54
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	59	50	5,9	5
Х Огурцы (грунтовые)	53	50	5,3	5
Выход готового блюда		50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		ВитаминРР (г)		Кальций (г)	7
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	2	Магний (г)	3
ВитаминА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	98
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	3	Углеводы (г)	2
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	6	Фосфор (г)	11

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Огурцы и помидоры перебирают, промывают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству

Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками.

Консистенция: помидоров и огурцов - упругая,

Абдусаламов А.М.

Утверждаю:
МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой
Номер рецептуры: 87
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Соль поваренная пищевая	-	1	-	0,1
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	-	1	-	0,1
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	184	184	18,4	18,4
Крупа рисовая	12	12	1,2	1,2
Выход готового блюда	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	182	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	17
Белки (г)	7	ВитаминС (г)	1	Фосфор (г)	62
Жиры (г)	7	ВитаминРР (г)		Железо (г)	2
Углеводы (г)	7	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	1		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Абдусаламов А.М.

Утверждаю:

МКОУ "Миглакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А Гутельяна и Д.Б. [illegible]а. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,117 (кг)	88	11,7 (кг)	8,8
Х Картофель	0,128 (кг)	90	12,8 (кг)	9
Х Картофель	0,138 (кг)	90	13,8 (кг)	9
Х Картофель	0,15 (кг)	90	15 (кг)	9
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход готового блюда	-	105	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2	ВитаминРР (г)	1	Кальций (г)	28
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	16	Магний (г)	22
ВитаминА (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	109
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	3	Углеводы (г)	15
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	121	Фосфор (г)	60

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирочную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю: Русаламов А.М.

МКОУ "Миллахасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4 5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	46	46	4,6	4,6
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	162	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	2
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминС		Магний (г)	92
Углеводы (г)	26	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	138
ВитаминА (г)		ВитаминЕ		Железо (г)	3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.
Температура подачи: 65±5° С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Абдусаламов Х.М.

Утверждаю

МКОУ, Миллакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная пшеничная

Номер рецептуры: 116

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Гутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	23,5	23,5	2,35	2,35
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	45	45	4,5	4,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	110	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	4
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	30
Углеводы (г)	14	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую жидкость закладывают подготовленную крупу, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Абдусаламов Ю.М.

Утверждаю:

МКОУ Миллакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 116

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная ячневая

Номер рецептуры: 116

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа ячневая	21	21	2,1	2,1
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	45	45	4,5	4,5
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,187	0,187	0,019	0,0187
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	120	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	4
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	13
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	13	Фосфор (г)	38
Углеводы (г)	20	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленную ячневую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Абдусаламов А.М.

Утверждаю: _____

ЛЕКОХ Миллакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 117

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная манная
Номер рецептуры: 117
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка, 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	15	15	1,5	1,5
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	113	113	11,3	11,3
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	146	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	57
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	139
Жиры (г)	6	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	18
Углеводы (г)	20	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	115
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу просеивают.
В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.
Температура подачи +60…+65° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, 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.

Утверждаю: Абдусаламов А.М.

МКОУ Миллакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 117

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная овсянная

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	[illegible]		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа овсяная	21	21	2,1	2,1
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	48	48	4,8	4,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	115	ВитаминB1 (г)		Кальций (г)	4
Белки (г)	3	ВитаминB2 (г)		Магний (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминC (г)	11	Фосфор (г)	30
Углеводы (г)	16	ВитаминPP (г)	1	Железо (г)	
ВитаминA (г)		ВитаминE (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую жидкость закладывают подготовленную крупу, соль, сахар и варят, перед. ески помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю: Адусаламов Р.М.

МКОУ, Миглакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 137

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные [illegible]

Номер рецептуры: 137

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны	40	40	4	4
Соль поваренная пищевая	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда		150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	213	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	3
Жиры (г)	9	ВитаминС (г)		Магний (г)	5
Углеводы (г)	30	ВитаминРР (г)	3	Фосфор (г)	2[illegible]
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).
Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый
Запах: отварных макаронных изделий

Утверждаю: Абдусаламов А.М.

МКОУ Миглакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2 - 5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 143

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйца вареные

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Пер. ред. В.А Тутельяна и Д.Б Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное целое	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	63	ВитаминА (г)	Кальций (г)	22
Белки (г)	5	ВитаминВ1 (г)	Магний (г)	5
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (г)	Фосфор (г)	7[illegible]
Углеводы (г)		ВитаминРР (г)	Железо (г)	[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду.
Температура подачи: 20±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента варки

Абдуламов А.М.

Утверждаю: [illegible]

МКОУ „Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 150

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники

Номер рецептуры: 150

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	46	45	4,6	4,5
Мука пшеничная 1 сорта	7	7	0,7	0,7
Яйцо куриное целое	2	2	0,2	0,2
Молоко сгущенное с сахаром 5,0% жирности	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Сметана 15,0% жирности	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	60	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	10	ВитаминРР (г)		Кальций (г)	94
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)		Магний (г)	16
ВитаминА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	29
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	11
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	148	Фосфор (г)	124

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль, сахар, ванилин (предварительно растворенный в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму

батончика толщиной 5 – 6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, выпекают в духовом шкафу при температуре 220-280 °С с обеих сторон в течение 5-7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. со сгущённым молоком.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: изделия правильной, кругло- приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно пропеченная, политы молоком сгущенным.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе- светло- кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно сл.

Запах: запеченного творога с молоком сгущенным.

Утверждаю: Абдуралимов А.М.

МКОУ „Миглакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 168

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиска отварная

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. М.: ДеЛи плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сосиски Молочные	-	50	-	5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	112	ВитаминВ1 (г)	Натрий (г)	452
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)	Кальций (г)	9
Жиры (г)	9	ВитаминС	Магний (г)	[illegible]
Углеводы (г)	1	ВитаминРР (г)	Фосфор (г)	7[illegible]
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)	Железо (г)	[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Утверждаю: Абусаламов А.М.

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 175

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины
Номер рецептуры: 175
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка, 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	10	1,2	1
Мука пшеничная 1 сорта	2	2	0,2	0,[illegible]
Соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,[illegible]
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,[illegible]
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15	ВитаминРР (г)	4	Кальций (г)	12
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	2	Магний (г)	2[illegible]
ВитаминА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	168
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)	[illegible]	Углеводы (г)	[illegible]
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	[illegible]	Фосфор (г)	1[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ приготовления:
Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности.
Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды [illegible]
Из подсушенной муки, с добавлением бульона и пассированной томат-пасты [illegible]
Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук, морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: коричневый.
Вкус: умеренно соленый

Абдусаламов Н.М.

Утверждаю: [illegible]

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2 5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 198

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица, тушенная в соусе

Номер рецептуры: 198

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	[illegible] порц		100 порц	
	Брутто, [illegible]	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, [illegible]
Куры 1 кат.	[illegible]	60	7	[illegible]
Соль поваренная пищевая	0,24	0,24	0,024	0,024
Х Лук				
Лук	18	15	1,8	1,5
Х Морковь	17	15	1,7	1,5
Морковь	20	15	2	1,5
Томатная паста	12	12	1,2	1,2
Масло подсолнечное	5	5	0,5	0,[illegible]
Мука пшеничная 1 сорта	4	4	0,4	0,[illegible]
Выход готового блюда		90	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	168	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	5
Белки (г)	14	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)		Магний (г)	
Углеводы (г)	7	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	3
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: овощи промывают проточной водой в течение [illegible] мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю: Абдусаламов Н.Ю.

МКОУ Миглакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 199

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из курицы
Номер рецептуры: 199
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Гутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис	35	35	3,5	3,5
Куры 1 кат.	79	70	7,9	7
Морковь	10	8	1	0,8
Лук	9	7	0,9	0,[illegible]
Масло подсолнечное	-	-	0,2	0,[illegible]
Томатное пюре. Консервы		5	0,5	0,[illegible]
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	16	ВитаминРР (г)	7	Кальций (г)	31
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	4	Магний (г)	60
ВитаминА (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	6[illegible]
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	24
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	[illegible]	Фосфор (г)	2[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо нарезают кубиками. Затем мясо обжаривают до образования мягкой румяной корочки. Рис перебрать, вымыть, замочить на 1,5-2 часа в под-соленной воде комнатной температуры. Лук репчатый нарезать соломкой, ошпарить и слегка пассеровать с морковью на растительном масле. Залить овощи горячей водой, равной по весу замоченному рису, довести до кипения, добавить рис, варить при слабом кипении до загустения.

Плов упаривают на водяной бане на краю плиты при закрытой крышке или в пароварочном шкафу.

Абдуаламов А.М.

Утверждаю:

МКОУ Миглакасимахинская СОШ
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 231

Наименование кулинарного изделия (блюда): Банан
Номер рецептуры: 368
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Гутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Банан	143	100	14,3	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2	ВитаминРР		Кальций (г)	[illegible]
ВитаминЕ (г)		ВитаминС		Магний (г)	42
ВитаминА (г)		Железо (г)	[illegible]	Натрий (г)	31
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	21
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	96	Фосфор (г)	28

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды, в производственной ванне и затем проточной водой. Перед подачей не очищают.
Температура подачи: от 10 до 15°С.
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов [illegible] плодов.

Абдуаламов А.М.

Утверждаю:

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 231

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоки
Номер рецептуры: 231
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	[illegible]	100	11,3	1[illegible]
Выход готового блюда		100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		ВитаминРР (г)		Кальций (г)	16
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	10	Магний (г)	9
ВитаминА (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	26
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	1[illegible]
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)		Фосфор (г)	1[illegible]

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используют только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.
Температура подачи: от 10 до 15°С.
Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Утверждаю: Абдусаламов А.М.

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 236

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов свежих (яблоки)
Номер рецептуры: 236
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	44	40	4,4	4
Сахар-песок	24	24	2,4	2,4
Выход готового блюда	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		ВитаминРР (г)		Кальций (г)	7
ВитаминЕ (г)		ВитаминС (г)	[illegible]	Магний (г)	4
ВитаминА (г)		Железо (г)		Натрий (г)	1[illegible]
ВитаминВ1 (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	28
ВитаминВ2 (г)		Калорийность (Ккал)	114	Фосфор (г)	4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В [illegible] закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витамин [illegible] тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый [illegible] вместе с вареными плодами.
Температура подачи: 20±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю: Абдусаламов А.М.

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 241

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.[illegible] кн. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	33	33	3,3	3,3
Сахар-песок	16	16	1,6	1,6
Выход готового блюда	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	130	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	[illegible]
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	[illegible]
Жиры (г)		ВитаминС (г)	1	Магний (г)	35
Углеводы (г)	31	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	48
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытом кожухе. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.
Температура подачи: 20±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Требования к оформлению и подаче блюд:

ребования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.
Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

Утверждаю: Абдусаламов А.М.

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 266

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком
Номер рецептуры: 266
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	122	122	12,2	12,2
Какао-порошок	2,2	2,2	0,22	0,22
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	123	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	61
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	150
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	2	Магний (г)	26
Углеводы (г)	18	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	124
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству
Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-шоколадный
Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
Запах: свойственный какао

Утверждаю:
Абдусаламов А.Н.

МКОУ "Миллакасимахинская СОШ"
наименование предприятия

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 271

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый
Номер рецептуры: 271
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок абрикосовый	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	52	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	2
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	20
Жиры (г)		ВитаминС (г)	4	Магний (г)	10
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	18
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Готовый продукт промышленного производства.

Утверждаю:
Абдусаламов А.Н.