

наименование предприятия

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Код по ОКУД

№ рецептуры


Наименование блюда Чай с сахаром.

Источник рецептуры

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Чай черный кг	0,0006	0,0006
Сахар-песок кг	0,011	0,011
Выход готового блюда	200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Способ приготовления:

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай сухой засыпают в сладкую воду, доводят до кипения и убирают с плиты. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	50	ВитаминВ1 (г)	Натрий (г)
Белки (г)		ВитаминВ2 (г)	Кальций (г)
Жиры (г)		ВитаминС (г)	Магний (г)
Углеводы (г)		ВитаминРР (г)	Фосфор (г)
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)	Железо (г)

Утверждаю:

*Директор  
Бутманская СВМ  
Ибрагимов И.Т*



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394**Наименование блюда  
Источник рецептурыЧай с молоком  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания  
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и  
Т.В. Тутельяна. –  
М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД  
№ рецептуры

394

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,09	0,09
Чай черный	кг	0,001	0,001
Сахар-песок	кг	0,012	0,012
Выход готового блюда		200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

Напиток имеет аромат чая, смягченный добавленным молоком.

Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Температура подачи 65 оС.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	72	Витамина А (г)	1	Витамин РР (г)	3
Белки (г)	2	Витамин В1 (г)	1	Кальций (г)	59
Жиры (г)	2	Витамин В2 (г)		Магний (г)	
Углеводы (г)	14	Витамин С (г)	1		

Утверждаю:

Директор  
МБОУ Бутыршиная СОШ  
И.И. Мбрашнев И.Т.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399**

Код по ОКУД

№ рецептуры

399

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Сок фруктовый  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания  
детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и  
Т.В. Тутьяна. –  
М.: ДеЛи принт,

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок абрикосовый	0,2	0,2
Выход готового блюда	200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

готовый продукт промышленного производства.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	110	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	4
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	40
Жиры (г)		ВитаминС (г)	8	Магний (г)	20
Углеводы (г)	25	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	36
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

*Директор*

*МКОУ «Бутринская СОШ»*

*И.И. Абрамшова И.И.*



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 397**Наименование блюда  
Источник рецептурыКакао с молоком  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,Код по ОКУД  
№ рецептуры

397

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	кг	0,122	0,122
Какао-порошок	кг	0,0022	0,0022
Сахар-песок	кг	0,012	0,012
Выход готового блюда		200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

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 кипятком 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

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

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 А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

*Директор**МКОУ "Бутринская СОШ"*  
*И.И. Морозов И.И.*

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Кисель промышленного производства  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

376

**Состав:**

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Кисель	кг	0,025	0,025
Сахар-песок	кг	0,003	0,003
Выход готового блюда		200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	103	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	8
Белки (г)		ВитаминС (г)		Фосфор (г)	11
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	24	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13		

Утверждаю:

*Директор*

*ШКОЛ. БУТРИНСКАЯ СОШ*  
*И.И. Ибрагимов И.И.*



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 372**Код по ОКУД  
№ рецептуры

372

Наименование блюда: Компот из плодов свежих (яблоки)  
 Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Яблоки	кг	0,04	0,036
Сахар-песок	кг	0,015	0,015
Выход готового блюда		200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

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 горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами. Температура подачи: 20±5°С.

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

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	35	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	11
Белки (г)		ВитаминС (г)	3	Магний (г)	4
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	3
Углеводы (г)	12	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

*Директор**ИРОУ. Бутырская СШ № 1**И.И. Убрашнов И.И.*

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Компот из смеси сухофруктов  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

376

**Состав:**

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сухофрукты	кг	0,014	0,014
Сахар-песок	кг	0,015	0,015
Выход готового блюда		200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

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 закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.  
Температура подачи: 20±5°C.  
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

**Требования к оформлению и подаче блюд:**

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

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	82	Витамин В2 (г)		Магний (г)	8
Белки (г)		Витамин С (г)		Фосфор (г)	11
Жиры (г)		Витамин РР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	10	Витамин Е (г)			
Витамин В1 (г)		Кальций (г)	13		

Утверждаю:

*Директор*  
*МКОУ "Бутринская СОШ"*  
*Ибрагимов И.Т.*



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Кефир  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

401

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Кефир 3,2% жирности	0,2	0,2
Выход готового блюда	200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

--

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	96	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	100
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	240
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	28
Углеводы (г)	7	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	190
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

*Директор*

*МКОУ «Бутринская СОШ»  
И.И. Морашин*





**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 400**

Наименование блюда  
Источник рецептуры

Молоко  
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

Код по ОКУД  
№ рецептуры

400

**Состав:**

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное 3,5% жирности кг	0,2	0,2
Выход готового блюда	200	

**Технология приготовления и оформления блюда:**

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

**Сведения о пищевой ценности блюда:**

Калорийность (Ккал)	102	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	120
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	1	Фосфор (г)	90
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Витамина А (г)	20	Натрий (г)	50		

Утверждаю:

*Директор*

*ИРОУ. Бутринская ССМ*  
*ИИИ Мбрашинов И.Т*

