

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурдиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта K000209

Наименование блюда (изделия): Яйцо отварное

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
Яйцо	40	4	4	4
Масса готового блюда (изделия)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 58 ккал Белки 5,08 г Жиры 4,6 г Углеводы 0,28 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,18 мг	C 0 мг	A 100 рет. экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 22 мг	Фосфор (P) 76,8 мг	Магний (Mg) 4,8 мг	Железо (Fe) 1 мг	
Калий (K) 56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

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: специфический - гнильковатый



Основание:
Номер:

Технологическая карта Н000006

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный

Область применения:
Категория: 7-11
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
Хлеб пшеничный	80		80	
Масса готового блюда (изделия)	80		8	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 157 ккал Белки 6,8 г Жиры 1,28 г Углеводы 29,6 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,22 мг	B2 0,08 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 34,4 мг	Фосфор (P) 211,2 мг	Магний (Mg) 61,6 мг	Железо (Fe) 4 мг	
Калий (K) 194,4 мг	Йод (I) 0,0026 мг	Селен (Se) 0,0528 мг	Фтор (F) 0,0116 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзаева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта H000005

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов

Область применения:
Категория: 7-11
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
Смесь сухофруктов	10	10	1	1
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	180	180	18	18
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 78 ккал Белки 0,03 г Жиры 0 г Углеводы 19,48 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 0,36 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0,054 мг	
Калий (K) 0,498 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: приятный.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзаева А.А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

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

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	180	180	18	18
Сахар	16	16	2,0	2,0
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 60 ккал Белки 0,24 г Жиры 0,06 г Углеводы 14,71 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,318 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7857 мг	
Калий (K) 27,4149 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 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: приятный чай и лимон.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмураева А.А.

Основание:
Номер:

Технологическая карта H000479

Наименование блюда (изделия): Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

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
Молоко	200	200	20	20
Крупа "Геркулес"	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 251 ккал Белки 8,92 г Жиры 10,97 г Углеводы 29,17 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,17 мг	B2 0,28 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 231,3344 мг	Фосфор (P) 257,607 мг	Магний (Mg) 63,8493 мг	Железо (Fe) 1,2432 мг	
Калий (K) 339,3787 мг	Йод (I) 0,0177 мг	Селен (Se) 0,0035 мг	Фтор (F) 0,0491 мг	

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 к сочетанию с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмуриева А.А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта H000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

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
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	110		11	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 235 ккал Белки 8,57 г Жиры 9,4 г Углеводы 37,1 г

Витаминны и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,11 мг	C 0 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 44,8 мг	Фосфор (P) 266,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг	
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтики 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.

Основание:
Номер:

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмураева А.А.



Технологическая карта H000017

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Область применения:
Категория: 7-11
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
Яблоки	150		15	
Масса готового блюда (изделия)	150		15,0	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность	69 ккал	Белки	0,62 г	Жиры	0,62 г	Углеводы	15,19 г
-----------------	---------	-------	--------	------	--------	----------	---------

Витамины и минеральные вещества:

B1	0,05 мг	B2	0,03 мг	C	255,75 мг	A	0 рет.экв	D	0 мг
Кальций (Ca)	24,8 мг	Фосфор (P)	17,05 мг	Магний (Mg)	13,95 мг	Железо (Fe)	3,41 мг		
Калий (K)	430,9 мг	Йод (I)	0,0031 мг	Селен (Se)	0,0005 мг	Фтор (F)	0,0124 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта Н000485

Наименование блюда (изделия): Печенье

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
Печенье сахарное	30	30	3	3
Масса готового блюда (изделия)	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 58 ккал Белки 2,25 г Жиры 3,54 г Углеводы 7,08 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,02 мг	B2 0,02 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,7 мг	Фосфор (P) 27 мг	Магний (Mg) 6 мг	Железо (Fe) 0,63 мг	Фтор (F) 0 мг
Калий (K) 33 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Основание:
Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом
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
Хлеб пшеничный	100	100	100	100
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Масса готового блюда (изделия)	115		11,5	

Информация о пищевой ценности:																															
Энерг. ценность		256 ккал		Белки		8,61 г		Жиры		13,3 г		Углеводы		37,15 г																	
Витамины и минеральные вещества:																															
B1		0,27 мг		B2		0,12 мг		C		0 мг		A		70 рет.экв		D		0 мг													
Кальций (Ca)				45,7 мг				Фосфор (P)				267,9 мг				Магний (Mg)				77,06 мг				Железо (Fe)				5,015 мг			
Калий (K)				246,45 мг				Йод (I)				0 мг				Селен (Se)				0 мг				Фтор (F)				0 мг			

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 и гашёными соевыми хлебами.

Основание:
Номер:

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзиева А.А.



Технологическая карта N000376

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

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
Сахар	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	175	175	17,5	17,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 92 ккал Белки 0,19 г Жиры 0,05 г Углеводы 22,74 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,04 мг	A 0 рет. экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 4,905 мг	Фосфор (P) 7,416 мг	Магний (Mg) 3,96 мг	Железо (Fe) 0,8055 мг	
Калий (K) 21,2065 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

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: глицеринный чай.



Основание:
Номер:

Технологическая карта K000476

Наименование блюда (изделия): Хлеб с сыром и маслом

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
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	10,0	10,0
Сыр	16	13	1,6	1
Масса готового блюда (изделия)	123		12,3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 371 ккал Белки 13,81 г Жиры 18,6 г Углеводы 37,15 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,28 мг	B2 0,18 мг	C 0,56 мг	A 120 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 255,7 мг	Фосфор (P) 375,9 мг	Магний (Mg) 77,06 мг	Железо (Fe) 5,015 мг	
Калий (K) 246,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурдиева А.А.

Основание:
Номер:

Технологическая карта N000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 2 вар.

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	180	180	18	18
Сахар	20	20	1,5	1,5
Лимон свежий	7	6	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 60 ккал Белки 0,24 г Жиры 0,06 г Углеводы 14,71 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет. экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,318 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,7857 мг	
Калий (K) 27,4149 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 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: свежий чайный и лимонный.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурдиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта H000482

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная с маслом и сахаром

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
Молоко	350	350	35	35
Крупа манная	39	39	3,9	3,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	360		36	

Информация о пищевой ценности:				
Энерг. ценность	265 ккал	Белки	13,03 г	Жиры 13,63 г Углеводы 43,54 г
Витамины и минеральные вещества:				
B1	0,14 мг	B2	0,45 мг	C 1,82 мг A 50 рет.экв D 0,18 мг
Кальций (Ca)	380,5824 мг	Фосфор (P)	304,0215 мг	Магний (Mg) 48,9462 мг Железо (Fe) 0,5646 мг
Калий (K)	467,3647 мг	Йод (I)	0,0277 мг	Селен (Se) 0,0062 мг Фтор (F) 0,0685 мг

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 разварены, 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:
Директор Эсмурзиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта H000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

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
Крупа рисовая	39	39	3,9	3,9
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 210 ккал Белки 7,87 г Жиры 9,41 г Углеводы 38,48 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,26 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 218,064 мг	Фосфор (P) 208,626 мг	Магний (Mg) 41,5338 мг	Железо (Fe) 0,4863 мг	
Калий (K) 275,8837 мг	Йод (I) 0,0163 мг	Селен (Se) 0,0087 мг	Фтор (F) 0,0524 мг	

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.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта Н000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

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
Хлеб пшеничный	100		100	
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)		110		11

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 267 ккал Белки 8,57 г Жиры 9,4 г Углеводы 37,1 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,11 мг	C 0 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 44,8 мг	Фосфор (P) 266,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг	
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

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 и сочетания по данному блюду.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмурзиева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом

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
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	20	20	2	2
Масса готового блюда (изделия)	120		12	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 338 ккал Белки 8,64 г Жиры 17,2 г Углеводы 37,2 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,12 мг	C 0 мг	A 90 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 46,6 мг	Фосфор (P) 269,2 мг	Магний (Mg) 77,08 мг	Железо (Fe) 5,02 мг	
Калий (K) 247,6 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

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.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмуриева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта N000483

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная с маслом

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
Молоко	150	150	15	15
Крупа гречневая	39	39	3,9	3,9
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:																															
Энерг. ценность		246 ккал		Белки		8,6 г		Жиры		8,79 г		Углеводы		33,04 г																	
Витамины и минеральные вещества:																															
B1		0,17 мг		B2		0,26 мг		C		0,78 мг		A		30 рет.экв		D		0,08 мг													
Кальций (Ca)				169,3824 мг				Фосфор (P)				219,6924 мг				Магний (Mg)				86,3388 мг				Железо (Fe)				2,3942 мг			
Калий (K)				305,9297 мг				Йод (I)				0,013 мг				Селен (Se)				0,0055 мг				Фтор (F)				0,0343 мг			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации
Молоко смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой. Добавляют сахар.
При отпуске поливают маслом сливочным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности
Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, 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.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмураева А.А.



Основание:

Номер:

Технологическая карта N000382

Наименование блюда (изделия): Кофе на молоке с печеньем

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
Кофе растворимый	2	2	0,2	0,2
Молоко	125	125	12,5	12,5
Сахар	17	17	1,7	1,7
Печенье сахарное	20	20	2,0	2,0
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 185 ккал Белки 5,34 г Жиры 6,18 г Углеводы 27,06 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,18 мг	C 0,65 мг	A 20 рет.экв	D 0,06 мг
Кальций (Ca) 140,4568 мг	Фосфор (P) 121,8 мг	Магний (Mg) 19,575 мг	Железо (Fe) 0,6751 мг	
Калий (K) 174,7482 мг	Йод (I) 0,0099 мг	Селен (Se) 0,0022 мг	Фтор (F) 0,022 мг	

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: приятный запах.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Эсмураева А.А.



Основание:
Номер:

Технологическая карта K000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и сахаром (1вар.)

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
Крупа рисовая	39	39	39	39
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	1	1
Масса готового блюда (изделия)	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 312 ккал Белки 8,42 г Жиры 13,4 г Углеводы 39,38 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,09 мг	B2 0,29 мг	C 1,14 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 239,976 мг	Фосфор (P) 225,417 мг	Магний (Mg) 43,9872 мг	Железо (Fe) 0,5011 мг	
Калий (K) 362,74 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности



Основание:
Номер:

Технологическая карта K000382

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком и печеньем (1вар.)

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
Какао-порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	200	200	20	20
Сахар	26	26	3	3
Какао с молоком	200	200	20	20
Печенье сахарное	34	34	3,4	3,4
Масса готового блюда (изделия)	234		23,4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 235 ккал Белки 7,42 г Жиры 8,28 г Углеводы 32,61 г

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,23 мг	C 0,94 мг	A 20 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 198,748 мг	Фосфор (P) 183,309 мг	Магний (Mg) 32,9208 мг	Железо (Fe) 1,118 мг	
Калий (K) 358,46 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

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.

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: густой какао.