



Ответственный по питанию

Основание:

Номер:

### Технологическая карта Н000476

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом и с сыром

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     |
| Сыр                                   | 16                            | 15    | 1,6                              | 1,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 125                           |       | 12,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |              |                 |
|-------------------------|---------------|--------------|-----------------|
| Энерг.ценность 319 ккал | Белки 12,47 г | Жиры 13,38 г | Углеводы 37,1 г |
|-------------------------|---------------|--------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                       |                     |                      |                     |        |
|-----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|--------|
| V1 0,27 мг            | V2 0,16 мг          | C 0,42 мг            | A 80 рет.экв        | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 202,3 мг | Фосфор (P) 347,6 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 и добавляют кусочек сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Составитель \_\_\_\_\_

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

( ФИО )

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Щечков М.М.



Основание:

Номер:

## Технологическая карта Н000382

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                                 | 18                            | 18    | 1,8                              | 1,8   |
| Печенье сахарное                      | 25                            | 25    | 2,5                              | 2,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 150                           |       | 15                               |       |

Информация о пищевой ценности:

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

Витамины и минеральные вещества:

|                          |                     |                       |                       |           |
|--------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| В1 0,05 мг               | В2 0,18 мг          | С 0,65 мг             | А 20 рет.экв          | Д 0,06 мг |
| Кальций (Са) 140,4568 мг | Фосфор (Р) 121,8 мг | Магний (Mg) 19,575 мг | Железо (Fe) 0,6751 мг |           |
| Калий (К) 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: свойственный какао.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:



## Технологическая карта Н000002

Наименование блюда (изделия): Рыба припущенная (минтай)

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 |
| Минтай потрошенный обезглавленный     | 90                            | 80    | 9                                | 8     |
| Масло растительное                    | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 80                            |       | 8                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |               |             |              |
|------------------------|---------------|-------------|--------------|
| Энерг.ценность 89 ккал | Белки 11,96 г | Жиры 3,27 г | Углеводы 0 г |
|------------------------|---------------|-------------|--------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                      |                        |                       |        |
|-------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------|--------|
| B1 0,06 мг              | B2 0,07 мг           | C 0,58 мг              | A 10 рет.экв          | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 29,7792 мг | Фосфор (P) 167,04 мг | Магний (Mg) 38,3757 мг | Железо (Fe) 0,5694 мг |        |
| Калий (K) 278,9174 мг   | Йод (I) 0,1056 мг    | Селен (Se) 0 мг        | Фтор (F) 0,4928 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят и припускают 10- 15 минут.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соус - сметанный.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000005**

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                     | 15                            | 15    | 1,5                              | 1,5   |
| Сахар                                 | 20                            | 20    | 2                                | 2     |
| Вода питьевая                         | 170                           | 170   | 17                               | 17    |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |            |                  |
|------------------------|--------------|------------|------------------|
| Энерг.ценность 81 ккал | Белки 0,05 г | Жиры - 0 г | Углеводы 20,15 г |
|------------------------|--------------|------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                      |                 |                  |                      |        |
|----------------------|-----------------|------------------|----------------------|--------|
| V1 0 мг              | V2 0 мг         | C 0 мг           | A 0 рет.эquiv        | 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: сухофруктов.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Лещев М.М.



Основание:

Номер:

## Технологическая карта Н000019

Наименование блюда (изделия): Салат капустный

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 |
| Морковь                               | 14                            | 13    | 1,4                              | 1,3   |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Капуста белокочанная свежая           | 60                            | 50    | 6                                | 5     |
| Масло растительное                    | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 50                            |       | 5                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |             |             |                 |
|------------------------|-------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 45 ккал | Белки 1,1 г | Жиры 3,07 г | Углеводы 3,33 г |
|------------------------|-------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                       |                     |                      |                      |        |
|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|--------|
| V1 0,03 мг            | V2 0,03 мг          | C 24,15 мг           | A 0 рет.эquiv        | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 36,54 мг | Фосфор (P) 23,58 мг | Магний (Mg) 13,86 мг | Железо (Fe) 0,436 мг |        |
| Калий (K) 121,94 мг   | Йод (I) 0,0022 мг   | Селен (Se) 0,0002 мг | Фтор (F) 0,0122 мг   |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют зелень и растительное масло.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.  
Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000001**

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с крупой

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 |
| Картофель                             | 90                            | 68    | 9                                | 6,8   |
| Крупа рисовая                         | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Морковь                               | 14                            | 12    | 1,4                              | 1,2   |
| Лук репчатый                          | 9                             | 8     | 0,9                              | 0,8   |
| Масло растительное                    | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Вода питьевая                         | 120                           | 120   | 12                               | 12    |
| Укроп (зелень)                        | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                  |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 95 ккал | Белки 1,92 г | Жиры 3,14 г | Углеводы 14,83 г |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                       |                       |                       |        |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------|
| B1 0,07 мг              | B2 0,05 мг            | C 6,6 мг              | A 0 рет.эquiv         | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 18,8865 мг | Фосфор (P) 53,6175 мг | Магний (Mg) 22,482 мг | Железо (Fe) 0,7637 мг |        |
| Калий (K) 360,4773 мг   | Йод (I) 0,0038 мг     | Селен (Se) 0,0009 мг  | Фтор (F) 0,0282 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

### Технологическая карта Н000003

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре/подлива

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 |
| Картофель                             | 115                           | 102   | 11,5                             | 10,2  |
| Молоко                                | 20                            | 20    | 2                                | 2     |
| Масло сливочное                       | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Масло растительное                    | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Лук репчатый                          | 10                            | 9     | 1                                | 0,9   |
| Томат-паста                           | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Морковь                               | 14                            | 12    | 1,4                              | 1,2   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 155 ккал | Белки 2,89 г | Жиры 7,88 г | Углеводы 18,08 г |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                       |                        |                       |           |
|-------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------|
| V1 0,1 мг               | V2 0,1 мг             | C 9,4 мг               | A 10 рет.эquiv        | D 0,01 мг |
| Кальций (Ca) 42,4952 мг | Фосфор (P) 80,3184 мг | Магний (Mg) 29,4234 мг | Железо (Fe) 1,0423 мг |           |
| Калий (K) 560,914 мг    | Йод (I) 0,0069 мг     | Селен (Se) 0,0006 мг   | Фтор (F) 0,0387 мг    |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Подают вместе с подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000479**

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   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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:

|                          |                       |                        |                       |          |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------|
| V1 0,17 мг               | V2 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 в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)



Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Ценов М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000377**

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

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    | 2                                | 2     |
| Лимон свежий                          | 7                             | 5     | 0,7                              | 0,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 205                           |       | 20,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                  |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 75 ккал | Белки 0,24 г | Жиры 0,06 г | Углеводы 18,34 г |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                      |                     |                      |                       |        |
|----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0 мг              | V2 0 мг             | C 0,8 мг             | A 0 рет.экв           | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 6,39 мг | Фосфор (P) 8,181 мг | Магний (Mg) 4,455 мг | Железо (Fe) 0,7965 мг |        |
| Калий (K) 27,5145 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: свойственный чаю и лимону.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

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                       | 15                            | 15    | 1,5                              | 1,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 115                           |       | 11,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 303 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.эquiv       | 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 в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Лянова Э.М.

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000017**

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                                | 155                           | 155   | 15,5                             | 15,5  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 155                           |       | 15,5                             |       |

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 реализацииОрганолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000008**

Наименование блюда (изделия): Котлеты из индейки

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 |
| Индейка                               | 100                           | 90    | 10                               | 9     |
| Картофель                             | 46                            | 40    | 4,6                              | 4     |
| Масло растительное                    | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Лук репчатый                          | 12                            | 10    | 1,2                              | 1     |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 90                            |       | 9                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |             |                 |
|-------------------------|---------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 278 ккал | Белки 17,38 г | Жиры 20,2 г | Углеводы 6,76 г |
|-------------------------|---------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                      |                        |                       |        |
|-------------------------|----------------------|------------------------|-----------------------|--------|
| B1 0,08 мг              | B2 0,18 мг           | C 3,6 мг               | A 10 рет.экв          | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 17,3712 мг | Фосфор (P) 181,83 мг | Магний (Mg) 24,1947 мг | Железо (Fe) 1,4916 мг |        |
| Калий (K) 360,0084 мг   | Йод (I) 0,002 мг     | Селен (Se) 0,0001 мг   | Фтор (F) 0,0133 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделия при этом не изменяется, так как соответственно при этом изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соуси уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

  
(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000006**

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    | 8                                | 8     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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:

|                      |                     |                      |                    |        |
|----------------------|---------------------|----------------------|--------------------|--------|
| V1 0,22 мг           | V2 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

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Ценов М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000007**

Наименование блюда (изделия): Борщ со сметаной

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 |
| Свекла                                | 27                            | 25    | 2,7                              | 2,5   |
| Капуста белокочанная свежая           | 30                            | 25    | 3                                | 2,5   |
| Морковь                               | 18                            | 15    | 1,8                              | 1,5   |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Лук репчатый                          | 4,5                           | 3,5   | 0,45                             | 0,35  |
| Томат-паста                           | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Масло растительное                    | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| Сметана                               | 10                            | 10    | 1                                | 1     |
| Картофель                             | 46                            | 40    | 4,6                              | 4     |
| Вода питьевая                         | 100                           | 100   | 10                               | 10    |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 210                           |       | 21                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |            |                  |
|-------------------------|--------------|------------|------------------|
| Энерг.ценность 105 ккал | Белки 2,28 г | Жиры 5,5 г | Углеводы 11,55 г |
|-------------------------|--------------|------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                       |                      |                       |           |
|-------------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------|
| B1 0,06 мг              | B2 0,06 мг            | C 10,45 мг           | A 10 рет.эquiv        | D 0,01 мг |
| Кальций (Ca) 41,9364 мг | Фосфор (P) 54,2097 мг | Магний (Mg) 25,23 мг | Железо (Fe) 1,0209 мг |           |
| Калий (K) 364,8846 мг   | Йод (I) 0,0055 мг     | Селен (Se) 0,0002 мг | Фтор (F) 0,0267 мг    |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи с томат-пастой и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)



Ответственный по питанию

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000011**

Наименование блюда (изделия): Салат свекольный

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 |
| Свекла                                | 63                            | 60    | 6,3                              | 6     |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Укроп (зелень)                        | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 60                            |       | 6                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                 |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 71 ккал | Белки 0,91 г | Жиры 5,06 г | Углеводы 5,48 г |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                      |                      |                       |        |
|------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0,01 мг             | V2 0,02 мг           | C 6,5 мг             | A 0 рет.эquiv         | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 25,155 мг | Фосфор (P) 26,265 мг | Магний (Mg) 13,66 мг | Железо (Fe) 0,8625 мг |        |
| Калий (K) 174,52 мг    | Йод (I) 0,0042 мг    | Селен (Se) 0 мг      | Фтор (F) 0,012 мг     |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Составитель \_\_\_\_\_

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000009**

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные с подливой

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 |
| Макаронные изделия                    | 38                            | 38    | 3,8                              | 3,8   |
| Соль                                  | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Лук репчатый                          | 8,5                           | 7,5   | 0,85                             | 0,75  |
| Морковь                               | 10                            | 7     | 1                                | 0,7   |
| Укроп (зелень)                        | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| Томат-паста                           | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 195                           |       | 19,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |            |                  |
|-------------------------|--------------|------------|------------------|
| Энерг.ценность 165 ккал | Белки 4,09 г | Жиры 5,1 г | Углеводы 25,72 г |
|-------------------------|--------------|------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                       |                       |                       |                    |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| В1 0,05 мг             | В2 0,03 мг            | С 1,18 мг             | А 0 рет.экв           | Д 0 мг             |
| Кальций (Са) 18,315 мг | Фосфор (Р) 39,3885 мг | Магний (Mg) 10,773 мг | Железо (Fe) 0,7619 мг | Фтор (F) 0,0131 мг |
| Калий (К) 84,5977 мг   | Йод (I) 0,0011 мг     | Селен (Se) 0 мг       |                       |                    |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сваренные макаронные изделия перемешивают с подливой.  
Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  
Цвет: белый с кремовым, перемешанный с цветом подливы.  
Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с подливой, умеренно соленый.  
Запах: отварных макаронных изделий и подливы.

Составитель \_\_\_\_\_

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)





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   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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.эquiv        | 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 разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Основание:  
Номер:

Наименование блюда (изделия): Хлеб с маслом  
Технологическая карта К000478



Ответственный по питанию

Область применения:  
Категория:  
Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, соответствующие нормативным требованиям безопасности пищевой продукции и (или) удостоверяющая качества приготовления данного блюда (изделия), соответствующим нормативным документам и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверяющая 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                       | 15                            | 15    | 1,5                              | 1,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> |                               |       |                                  |       |
|                                       |                               | 115   |                                  | 11,5  |

| Информация о пищевой ценности:  |           |            |          |             |          |
|---|-----------|------------|----------|-------------|----------|
| Энерг. ценность   | 303 ккал  | Белки      | 8,61 г   | Жиры        | 13,3 г   |
| Витамины и минеральные вещества:  |           |            |          |             |          |
| B1  | 0,27 мг   | B2         | 0,12 мг  | C           | 0 мг     |
| Кальций (Ca)  | 45,7 мг   | Фосфор (P) | 267,9 мг | Магний (Mg) | 77,06 мг |
| Калий (K)   | 246,45 мг | Иод (I)    | 0 мг     | Селен (Se)  | 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 в сочетании со свежим хлебом.

Составитель  
Медицинский работник школы (должность)  
Льянова Э.М. (подпись)  
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.

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                                  | 1 шт                          | 40    | 4                                | 4     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000485**

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     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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:

|                     |                  |                  |                     |        |
|---------------------|------------------|------------------|---------------------|--------|
| V1 0,02 мг          | V2 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 |        |
| Калий (K) 33 мг     | Йод (I) 0 мг     | Селен (Se) 0 мг  | Фтор (F) 0 мг       |        |

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

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000012**

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с бобовыми

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 |
| Картофель                             | 80                            | 70    | 8                                | 7     |
| Горох                                 | 20                            | 20    | 2                                | 2     |
| Лук репчатый                          | 6                             | 5     | 0,6                              | 0,5   |
| Морковь                               | 10                            | 7,5   | 1                                | 0,75  |
| Укроп (зелень)                        | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Вода питьевая                         | 120                           | 120   | 12                               | 12    |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 151 ккал | Белки 5,42 г | Жиры 5,36 г | Углеводы 20,19 г |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                       |                       |                       |                      |        |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|--------|
| B1 0,18 мг            | B2 0,08 мг            | C 6,55 мг             | A 0 рет.экв          | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 38,16 мг | Фосфор (P) 103,338 мг | Магний (Mg) 38,088 мг | Железо (Fe) 1,922 мг |        |
| Калий (K) 498,884 мг  | Йод (I) 0,0045 мг     | Селен (Se) 0,0025 мг  | Фтор (F) 0,0288 мг   |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и зелень - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный).

Вкус: свойственный гороху, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев и лука.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Ответственный по питанию

Цесюев М.М.



Основание:

Номер:

## Технологическая карта Н000013

Наименование блюда (изделия): Плов из говядины

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 |
| Говядина 1к                           | 89                            | 80    | 8,9                              | 8     |
| Крупа рисовая                         | 25                            | 25    | 2,5                              | 2,5   |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Лук репчатый                          | 15                            | 14    | 1,5                              | 1,4   |
| Морковь                               | 10                            | 7,5   | 1                                | 0,75  |
| Укроп (зелень)                        | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |             |                  |
|-------------------------|---------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 279 ккал | Белки 15,95 г | Жиры 15,9 г | Углеводы 17,95 г |
|-------------------------|---------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                        |                        |                       |        |
|-------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------|
| V1 0,06 мг              | V2 0,11 мг             | C 1,31 мг              | A 0 рет.экв           | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 21,4632 мг | Фосфор (P) 175,3398 мг | Магний (Mg) 31,4766 мг | Железо (Fe) 2,2859 мг |        |
| Калий (K) 273,5805 мг   | Йод (I) 0,0062 мг      | Селен (Se) 0,0033 мг   | Фтор (F) 0,0627 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000014**

Наименование блюда (изделия): Салат морковный

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 |
| Морковь                               | 50                            | 45    | 5                                | 4,5   |
| Сметана                               | 15                            | 15    | 1,5                              | 1,5   |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 60                            |       | 6                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                 |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 91 ккал | Белки 1,01 г | Жиры 8,05 г | Углеводы 3,72 г |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                       |                     |                     |                      |           |
|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-----------|
| V1 0,03 мг            | V2 0,05 мг          | C 2,3 мг            | A 20 рет.экв         | D 0,02 мг |
| Кальций (Ca) 35,85 мг | Фосфор (P) 33,75 мг | Магний (Mg) 18,3 мг | Железо (Fe) 0,345 мг |           |
| Калий (K) 106,35 мг   | Йод (I) 0,0034 мг   | Селен (Se) 0 мг     | Фтор (F) 0,0269 мг   |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют масло растительное и сметану.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови и сметане.

Запах: моркови и сметаны.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000005**

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    |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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:

|                      |                 |                  |                      |        |
|----------------------|-----------------|------------------|----------------------|--------|
| V1 0 мг              | V2 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: сухофруктов.

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

  
(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)



Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000483**

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   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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.эquiv        | 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.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

Льянова Э.М

(подпись)

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000478**

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     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 110                           |       | 11                               |       |

Информация о пищевой ценности:

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

Витамины и минеральные вещества:

|                      |                     |                      |                     |        |
|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|--------|
| V1 0,27 мг           | V2 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 в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

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    | 1,6                              | 1,6   |
| Лимон свежий                          | 6                             | 5     | 0,6                              | 0,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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:

|                       |                     |                      |                       |        |
|-----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0 мг               | V2 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 плавают кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:



### 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                           | 150   | 15                               | 15    |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 150                           |       | 15                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |             |            |                 |
|------------------------|-------------|------------|-----------------|
| Энерг.ценность 67 ккал | Белки 0,6 г | Жиры 0,6 г | Углеводы 14,7 г |
|------------------------|-------------|------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                    |                    |                      |                    |        |
|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|--------|
| V1 0,05 мг         | V2 0,03 мг         | C 247,5 мг           | A 0 рет.экв        | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 24 мг | Фосфор (P) 16,5 мг | Магний (Mg) 13,5 мг  | Железо (Fe) 3,3 мг |        |
| Калий (K) 417 мг   | Йод (I) 0,003 мг   | Селен (Se) 0,0005 мг | Фтор (F) 0,012 мг  |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:



Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000015**

Наименование блюда (изделия): Картофельный суп с макаронными изделиями

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 |
| Картофель                             | 90                            | 80    | 9                                | 8     |
| Макаронные изделия                    | 10                            | 10    | 1                                | 1     |
| Морковь                               | 15                            | 13,5  | 1,5                              | 1,35  |
| Лук репчатый                          | 11                            | 10    | 1,1                              | 1     |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Вода питьевая                         | 120                           | 120   | 12                               | 12    |
| Укроп (зелень)                        | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 137 ккал | Белки 2,85 г | Жиры 5,12 г | Углеводы 19,97 г |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                      |                      |                       |        |
|------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0,11 мг             | V2 0,06 мг           | C 7,67 мг            | A 0 рет.экв           | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 24,219 мг | Фосфор (P) 62,748 мг | Магний (Mg) 25,02 мг | Железо (Fe) 0,9968 мг |        |
| Калий (K) 428,5415 мг  | Йод (I) 0,0046 мг    | Селен (Se) 0,0002 мг | Фтор (F) 0,0324 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000011**

Наименование блюда (изделия): Салат свекольный

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, г |       |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------|---------------------------------|-------|
|                                       | Брутто                        | Нетто | Брутто                          | Нетто |
| Свекла                                | 60                            | 45    | 6                               | 4,5   |
| Масло растительное                    | 6                             | 6     | 0,6                             | 0,6   |
| Укроп (зелень)                        | 0,5                           | 0,5   | 0,05                            | 0,05  |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                            | 0,05  |
| Сметана                               | 10                            | 10    | 1                               | 1     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 45                            |       | 4,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                 |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 94 ккал | Белки 0,97 г | Жиры 8,04 г | Углеводы 4,44 г |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                      |                      |                       |           |
|------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------|
| V1 0,01 мг             | V2 0,03 мг           | C 5,03 мг            | A 20 рет.экв          | D 0,01 мг |
| Кальций (Ca) 28,205 мг | Фосфор (P) 25,815 мг | Магний (Mg) 11,16 мг | Железо (Fe) 0,6725 мг |           |
| Калий (K) 142,22 мг    | Йод (I) 0,0039 мг    | Селен (Se) 0 мг      | Фтор (F) 0,0104 мг    |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют сметаной и маслом растительным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен сметаной и маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.

Запах: свеклы.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000016**

Наименование блюда (изделия): Куры отварные/макаронны отварные/подлива

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 |
| Курица 1к потрошенная                 | 90                            | 80    | 9                                | 8     |
| Лук репчатый                          | 9                             | 8     | 0,9                              | 0,8   |
| Макаронные изделия                    | 40                            | 40    | 4                                | 4     |
| Масло растительное                    | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Томат-паста                           | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Морковь                               | 9                             | 7,5   | 0,9                              | 0,75  |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Соль                                  | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 280                           |       | 28                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |              |                  |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|
| Энерг.ценность 334 ккал | Белки 17,95 г | Жиры 16,88 г | Углеводы 27,59 г |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                        |                       |                       |        |
|-------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|--------|
| B1 0,09 мг              | B2 0,13 мг             | C 1,41 мг             | A 40 рет.экв          | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 30,8484 мг | Фосфор (P) 155,3255 мг | Магний (Mg) 23,751 мг | Железо (Fe) 1,8914 мг |        |
| Калий (K) 218,4021 мг   | Йод (I) 0,0053 мг      | Селен (Se) 0 мг       | Фтор (F) 0,1054 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочок).

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.  
При отпуске отварную птицу гарнируют отварными макаронными изделиями и подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок, уложенные на тарелку, сбоку гарнир и подлива).

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы, макаронным изделиям и подливе.

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:



### Технологическая карта Н000017

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                           | 150   | 15                               | 15    |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 150                           |       | 15                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |             |            |                 |
|------------------------|-------------|------------|-----------------|
| Энерг.ценность 67 ккал | Белки 0,6 г | Жиры 0,6 г | Углеводы 14,7 г |
|------------------------|-------------|------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                    |                    |                      |                    |        |
|--------------------|--------------------|----------------------|--------------------|--------|
| V1 0,05 мг         | V2 0,03 мг         | C 247,5 мг           | A 0 рет.эquiv      | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 24 мг | Фосфор (P) 16,5 мг | Магний (Mg) 13,5 мг  | Железо (Fe) 3,3 мг |        |
| Калий (K) 417 мг   | Йод (I) 0,003 мг   | Селен (Se) 0,0005 мг | Фтор (F) 0,012 мг  |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Лянова Э.М

(ФИО)



Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000475**

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   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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 | Фтор (F) 0,0524 мг |
| Калий (K) 275,8837 мг   | Йод (I) 0,0163 мг     | Селен (Se) 0,0087 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.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

### Технологическая карта Н000478

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     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 110                           |       | 11                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |            |                 |
|-------------------------|--------------|------------|-----------------|
| Энерг.ценность 235 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 в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000382**

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком и 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 |
| Какао-порошок                         | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Молоко                                | 200                           | 200   | 20                               | 20    |
| Сахар                                 | 26                            | 26    | 2,6                              | 2,6   |
| Какао с молоком                       |                               | 200   |                                  | 20    |
| Печенье сахарное                      | 34                            | 34    | 3,4                              | 3,4   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 234                           |       | 23,4                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 286 ккал | Белки 8,57 г | Жиры 9,78 г | Углеводы 40,85 г |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                          |                       |                        |                       |          |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------|
| V1 0,08 мг               | V2 0,26 мг            | C 1,04 мг              | A 20 рет.эquiv        | D 0,1 мг |
| Кальций (Ca) 222,2704 мг | Фосфор (P) 206,016 мг | Магний (Mg) 36,9228 мг | Железо (Fe) 1,3085 мг |          |
| Калий (K) 330,1242 мг    | Йод (I) 0,0158 мг     | Селен (Se) 0,0035 мг   | Фтор (F) 0,0252 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. Подают вместе с печеньем.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000020**

Наименование блюда (изделия): Мясо индейки тушенное/с подливой/гречка

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 |
| Индейка                               | 100                           | 90    | 10                               | 9     |
| Морковь                               | 9                             | 8     | 0,9                              | 0,8   |
| Лук репчатый                          | 3                             | 2     | 0,3                              | 0,2   |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Томат-паста                           | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Соль                                  | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Крупа гречневая                       | 40                            | 40    | 4                                | 4     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 260                           |       | 26                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |           |                  |
|-------------------------|---------------|-----------|------------------|
| Энерг.ценность 389 ккал | Белки 21,56 г | Жиры 23 г | Углеводы 24,02 г |
|-------------------------|---------------|-----------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                        |                        |                       |        |
|------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|--------|
| В1 0,17 мг             | В2 0,24 мг             | С 1,36 мг              | А 10 рет.экв          | Д 0 мг |
| Кальций (Ca) 28,204 мг | Фосфор (P) 268,3167 мг | Магний (Mg) 90,0015 мг | Железо (Fe) 3,6327 мг |        |
| Калий (K) 331,1576 мг  | Йод (I) 0,0016 мг      | Селен (Se) 0,0029 мг   | Фтор (F) 0,0125 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Обжаренные крупные куски мяса тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куска на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Гарниры - гречка отварная с подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид мяса: куски мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму.

Внешний вид гречки: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: мяса - мягкая, гречки - не разварившаяся.

Цвет: красновато-коричневый.

Вкус: тушеного мяса, гречки и подливы.

Запах: кисловатый, соответствующий данному виду мяса, гречке и подливе.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000475**

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                                 | 4                             | 4     | 0,4                              | 0,4   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Масло сливочное                       | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 209                           |       | 20,9                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |              |             |                  |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 205 ккал | Белки 7,87 г | Жиры 9,41 г | Углеводы 37,57 г |
|-------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                          |                       |                        |                       |          |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|----------|
| V1 0,08 мг               | V2 0,26 мг            | C 1,04 мг              | A 40 рет.экв          | D 0,1 мг |
| Кальций (Ca) 218,0464 мг | Фосфор (P) 208,626 мг | Магний (Mg) 41,5338 мг | Железо (Fe) 0,4837 мг |          |
| Калий (K) 275,8588 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.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Ответственный по питанию

Ценов М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000018**

Наименование блюда (изделия): Суп фасолевый

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 |
| Фасоль                                | 20                            | 20    | 2                                | 2     |
| Картофель                             | 80                            | 70    | 8                                | 7     |
| Масло растительное                    | 7                             | 7     | 0,7                              | 0,7   |
| Лук репчатый                          | 7                             | 6     | 0,7                              | 0,6   |
| Морковь                               | 7                             | 6     | 0,7                              | 0,6   |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Соль                                  | 0,5                           | 0,5   | 0,05                             | 0,05  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |             |             |                  |
|-------------------------|-------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 166 ккал | Белки 5,5 г | Жиры 7,23 г | Углеводы 19,79 г |
|-------------------------|-------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                        |                       |                       |                       |        |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0,14 мг             | V2 0,08 мг            | C 6,36 мг             | A 0 рет.экв           | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 41,391 мг | Фосфор (P) 129,879 мг | Магний (Mg) 36,567 мг | Железо (Fe) 1,7375 мг |        |
| Калий (K) 534,1009 мг  | Йод (I) 0,0056 мг     | Селен (Se) 0,0046 мг  | Фтор (F) 0,0308 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Фасоль требуется подержать в прохладной воде не менее 8 часов, а затем залить бобы свежей водой и варить примерно час, чтобы фасоль стала мягкой, но не разварилась. Картофель и морковь очистить, и нарезать брусочками или кубиком. Из измельченного лука, морковки и растительного масла приготовить подливу. В почти приготовленную фасоль переложить овощную заправку, добавить соль и готовить еще 10 минут. Подавать готовое блюдо с зеленью.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стручки фасоли и овощи сохранили форму.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый, золотистый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: отварного фасоли и овощей.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000019**

Наименование блюда (изделия): Салат капустный

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 |
| Морковь                               | 14                            | 13    | 1,4                              | 1,3   |
| Укроп (зелень)                        | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Капуста белокочанная свежая           | 60                            | 50    | 6                                | 5     |
| Масло растительное                    | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 50                            |       | 5                                |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |             |             |                 |
|------------------------|-------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 45 ккал | Белки 1,1 г | Жиры 3,07 г | Углеводы 3,33 г |
|------------------------|-------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                       |                     |                      |                      |        |
|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|--------|
| V1 0,03 мг            | V2 0,03 мг          | C 24,15 мг           | A 0 рет.эquiv        | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 36,54 мг | Фосфор (P) 23,58 мг | Магний (Mg) 13,86 мг | Железо (Fe) 0,436 мг |        |
| Калий (K) 121,94 мг   | Йод (I) 0,0022 мг   | Селен (Se) 0,0002 мг | Фтор (F) 0,0122 мг   |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют зелень и растительное масло.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Лянова Э.М

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000173**

Наименование блюда (изделия): Каша пшеничная на молоке 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 |
| Крупа пшеничная                       | 41                            | 40    | 4,1                              | 4     |
| Молоко                                | 300                           | 300   | 30                               | 30    |
| Сахар                                 | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| <i>Масса каши</i>                     |                               | 300   |                                  | 30    |
| Масло сливочное                       | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 310                           |       | 31                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |              |                  |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|
| Энерг.ценность 215 ккал | Белки 12,26 г | Жиры 12,34 г | Углеводы 40,28 г |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                          |                       |                        |                       |           |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|-----------|
| B1 0,17 мг               | B2 0,4 мг             | C 1,56 мг              | A 50 рет.экв          | D 0,15 мг |
| Кальций (Ca) 320,9184 мг | Фосфор (P) 326,859 мг | Магний (Mg) 36,7488 мг | Железо (Fe) 1,7304 мг |           |
| Калий (K) 364,6937 мг    | Йод (I) 0,0273 мг     | Селен (Se) 0,012 мг    | Фтор (F) 0,0528 мг    |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Составитель

Медицинский работник школы  
(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)





Основание:

Номер:

**Технологическая карта H000484**

Наименование блюда (изделия): Пряник

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 |
| Пряник                                | 55                            | 55    | 5,5                              | 5,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 55                            |       | 5,5                              |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |             |             |                  |
|-------------------------|-------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 101 ккал | Белки 3,3 г | Жиры 2,64 г | Углеводы 38,45 г |
|-------------------------|-------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                   |                 |                  |                  |        |
|-------------------|-----------------|------------------|------------------|--------|
| V1 0 мг           | V2 0 мг         | C 0 мг           | A 0 рет.экв      | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 0 мг | Фосфор (P) 0 мг | Магний (Mg) 0 мг | Железо (Fe) 0 мг |        |
| Калий (K) 0 мг    | Йод (I) 0 мг    | Селен (Se) 0 мг  | Фтор (F) 0 мг    |        |

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

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный по питанию

Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000377**

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

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    | 2                                | 2     |
| Лимон свежий                          | 7                             | 5     | 0,7                              | 0,5   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 205                           |       | 20,5                             |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                  |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|
| Энерг.ценность 75 ккал | Белки 0,24 г | Жиры 0,06 г | Углеводы 18,34 г |
|------------------------|--------------|-------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                      |                     |                      |                       |        |
|----------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0 мг              | V2 0 мг             | C 0,8 мг             | A 0 рет.эquiv         | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 6,39 мг | Фосфор (P) 8,181 мг | Магний (Mg) 4,455 мг | Железо (Fe) 0,7965 мг |        |
| Калий (K) 27,5145 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: свойственный чаю и лимону.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000021**

Наименование блюда (изделия): Борщ

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 |
| Свекла                                | 30                            | 30    | 3                                | 3     |
| Капуста белокочанная свежая           | 25                            | 20    | 2,5                              | 2     |
| Морковь                               | 15                            | 12    | 1,5                              | 1,2   |
| Укроп (зелень)                        | 2,5                           | 2,5   | 0,25                             | 0,25  |
| Лук репчатый                          | 8                             | 5     | 0,8                              | 0,5   |
| Томат-паста                           | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Масло растительное                    | 5                             | 5     | 0,5                              | 0,5   |
| Соль                                  | 1                             | 1     | 0,1                              | 0,1   |
| Картофель                             | 40                            | 30    | 4                                | 3     |
| Вода питьевая                         | 80                            | 80    | 8                                | 8     |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 200                           |       | 20                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                        |              |             |                 |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|
| Энерг.ценность 91 ккал | Белки 1,84 г | Жиры 4,88 г | Углеводы 9,95 г |
|------------------------|--------------|-------------|-----------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                       |                       |                       |        |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------|
| V1 0,06 мг              | V2 0,05 мг            | C 9,54 мг             | A 0 рет.экв           | D 0 мг |
| Кальций (Ca) 37,4625 мг | Фосфор (P) 46,5525 мг | Магний (Mg) 23,787 мг | Железо (Fe) 1,0197 мг |        |
| Калий (K) 314,375 мг    | Йод (I) 0,0044 мг     | Селен (Se) 0,0002 мг  | Фтор (F) 0,0222 мг    |        |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Лянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ:

Цечоев М.М.

Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000023**

Наименование блюда (изделия): Тефтели в соусе с рисом

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 |
| Говядина 1к                           | 90                            | 80    | 9                                | 8     |
| Лук репчатый                          | 14                            | 12    | 1,4                              | 1,2   |
| Масло растительное                    | 7                             | 7     | 0,7                              | 0,7   |
| Морковь                               | 11                            | 8     | 1,1                              | 0,8   |
| Укроп (зелень)                        | 1,5                           | 1,5   | 0,15                             | 0,15  |
| Соль                                  | 2                             | 2     | 0,2                              | 0,2   |
| Крупа рисовая                         | 40                            | 40    | 4                                | 4     |
| Томат-паста                           | 3                             | 3     | 0,3                              | 0,3   |
| Сметана                               | 9                             | 9     | 0,9                              | 0,9   |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 280                           |       | 28                               |       |

Информация о пищевой ценности:

|                         |               |              |                  |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|
| Энерг.ценность 357 ккал | Белки 17,28 г | Жиры 19,37 г | Углеводы 28,35 г |
|-------------------------|---------------|--------------|------------------|

Витамины и минеральные вещества:

|                         |                        |                        |                       |           |
|-------------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|
| B1 0,06 мг              | B2 0,14 мг             | C 1,79 мг              | A 10 рет.экв          | D 0,01 мг |
| Кальций (Ca) 32,7756 мг | Фосфор (P) 200,6177 мг | Магний (Mg) 40,0461 мг | Железо (Fe) 2,5143 мг |           |
| Калий (K) 313,96 мг     | Йод (I) 0,0069 мг      | Селен (Se) 0,0053 мг   | Фтор (F) 0,0702 мг    |           |

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук и зелень), перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 минут.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус - сметанный с томатом.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М

(ФИО)

Ответственный по питанию

УТВЕРЖДАЮ: Цечоев М.М.



Основание:

Номер:

**Технологическая карта Н000376**

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  |
| <b>Масса готового блюда (изделия)</b> | 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.эquiv         | 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: свойственный чаю.

Составитель

Медицинский работник школы

(должность)

(подпись)

Льянова Э.М.

(ФИО)