АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброды с сыром и маслом 35/20/10
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	20,92	20	2,092	2
Масло сливочное	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	35	35	3,5	3,5
Выход готового блюда	-	35/20/10	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корок. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Масло сливочное зачищают и нарезают на порции.
Ломтик хлеба намазывают масло ровным слоем, а сверху кладут кусочек сыра.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	7,31	Железо (мг)	0,63	Натрий (мг)	339,35
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	14,33	Селен (мкг)	1 220
ВитаминA (мкг)	0,18	Йод (мг)	1,05	Углеводы (г)	17,09
ВитаминB1 (мг)	0,05	Калий (мг)	57,25	Фосфор (мг)	132,65
ВитаминB2 (мг)	0,08	Калорийность (ккал)	230	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,36	Кальций (мг)	208,2		
ВитаминC (мг)	0,32	Магний (мг)	14,94		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 35
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур: ТТК АНО ССП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	35	35	3,5	3,5
Выход готового блюда	-	35	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вынимаем хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,66	Железо (мг)	0,39	Натрий (мг)	174,65
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,28	Селен (мкг)	420
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	1,05	Углеводы (г)	17,01
ВитаминB1 (мг)	0,04	Калий (мг)	32,55	Фосфор (мг)	22,75
ВитаминB2 (мг)	0,01	Калорийность (ккал)	83	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,32	Кальций (мг)	7		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	4,9		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром 200 (0,5/9)
Номер рецептуры: 7
Наименование сборника рецептур: ТТК АНО ССП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
*Вода	200	200	20	20
Сахар	9	9	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в специальной посуде предназначенной для этой цели. Для заваривания используют свежеприготовленный кипяток.Для заварки чая посуду ополаскивают горячей водой, насыпают чая по норме и заливают кипятком примерно 1/3 нормы объема посуды, накрывают, настаивают 5-10 мин. После этого доливают кипяток.
В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Или по второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашку и доливают кипятком с сахаром.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,1	Железо (мг)	0,44	Натрий (мг)	0,29
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,03	Селен (мкг)	
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)		Углеводы (г)	9
ВитаминB1 (мг)		Калий (мг)	12,67	Фосфор (мг)	4,12
ВитаминB2 (мг)	0,01	Калорийность (ккал)	34	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,04	Кальций (мг)	2,66		
ВитаминC (мг)	0,05	Магний (мг)	2,2		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н. П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье "Ромашка" 1000г (печенье сахарное)
Номер рецептуры: 12
Наименование сборника рецептур: ТТК АНО ССП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье "РОМАШКА" (кг)	1 000	1 000	100	100
Выход готового блюда	-	1000	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вскрываем упаквку с печеньем и выкладываем на порционную тарелку.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	4 600	ВитаминB2 (мг)	0,7	Магний (мг)	100
Белки (г)	64	ВитаминC (мг)		Фосфор (мг)	650
Жиры (г)	168	ВитаминPP (мг)	6	Железо (мг)	8
Углеводы (г)	685	Натрий (мг)	980	Йод (мг)	15
ВитаминA (мкг)	1 200	Калий (мг)	850	Селен (мкг)	7 000
ВитаминB1 (мг)	1	Кальций (мг)	230		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н. П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов с зеленым горошком 100
Номер рецептуры: 21
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	82,65	81	8,265	8,1
Зелень	1,28	1,25	0,128	0,125
Горошек зеленый консервированный	23,08	15	2,308	1,5
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свежие огурцы промывают в холодной воде, нарезают тонкими пластиками или соломкой.При отпуске поливают заправкой, посыпают зеленью.

Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и лимонной кислоты с добавлением соли и сахара.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	63	ВитаминС (мг)	10,85	Железо (мг)	0,62
Белки (г)	1,14	ВитаминРР (мг)	0,27	Йод (мг)	2,4
Жиры (г)	5,11	Натрий (мг)	215,42	Селен (мкг)	240,83
Углеводы (г)	3,13	Калий (мг)	133,28	Фтор (мг)	
ВитаминА (мкг)	0,11	Кальций (мг)	25,89	ВитаминD (мкг)	
ВитаминВ1 (мг)	0,04	Магний (мг)	15,45		
ВитаминВ2 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	44,78		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 17
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	17	17	1,7	1,7
Выход готового блюда	-	17	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,29	Железо (мг)	0,19	Натрий (мг)	84,83
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,14	Селен (мкг)	204
ВитаминА (мкг)		Йод (мг)	0,51	Углеводы (г)	8,26
ВитаминВ1 (мг)	0,02	Калий (мг)	15,81	Фосфор (мг)	11,05
ВитаминВ2 (мг)	0,01	Калорийность (ккал)	40	Фтор (мг)	
ВитаминРР (мг)	0,16	Кальций (мг)	3,4		
ВитаминС (мг)		Магний (мг)	2,38		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы свежие 60
Номер рецептуры: 71
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	61	60	6,1	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огуцов срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,48	Железо (мг)	0,36	Натрий (мг)	4,8
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,06	Селен (мкг)	120
ВитаминA (мкг)	0,04	Йод (мг)	1,2	Углеводы (г)	1,56
ВитаминB1 (мг)	0,02	Калий (мг)	84,6	Фосфор (мг)	25,2
ВитаминB2 (мг)	0,02	Калорийность (ккал)	8	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,12	Кальций (мг)	13,8		
ВитаминC (мг)	6	Магний (мг)	8,4		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н. П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.05

Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидоры свежие 60
Номер рецептуры: 71
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	61	60	6,1	6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. Вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,66	Железо (мг)	0,54	Натрий (мг)	4,8
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,12	Селен (мкг)	300
ВитаминA (мкг)	0,72	Йод (мг)	3	Углеводы (г)	2,28
ВитаминB1 (мг)	0,04	Калий (мг)	174	Фосфор (мг)	15,6
ВитаминB2 (мг)	0,02	Калорийность (ккал)	14	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,32	Кальций (мг)	8,4		
ВитаминC (мг)	15	Магний (мг)	12		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н. П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями) 10
Номер рецептуры: 96
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

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

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,05	Железо (мг)	0,02	Натрий (мг)	0,7
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	8,25	Селен (мкг)	
ВитаминA (мкг)	0,1	Йод (мг)		Углеводы (г)	0,08
ВитаминB1 (мг)		Калий (мг)	1,5	Фосфор (мг)	1,9
ВитаминB2 (мг)	0,01	Калорийность (ккал)	75	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,01	Кальций (мг)	1,2		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	0,04		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 175.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша молочная жидкая из риса и пшена 200/5
Номер рецептуры: 175
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	10	10	1	1
Крупа пшено	10	10	1	1
*Вода	65	65	6,5	6,5
Молоко 2,5% 1л	100	100	10	10
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.
В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, переодически помешивая, затем довавляют пшено, продолжабт варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают поливая растопленным прокипяченным маслом сливочным.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,63	Железо (мг)	0,45	Натрий (мг)	91,28
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	9,85	Селен (мкг)	900,33
ВитаминA (мкг)	0,08	Йод (мг)	7,5	Углеводы (г)	40,54
ВитаминB1 (мг)	0,09	Калий (мг)	177,92	Фосфор (мг)	129,33
ВитаминB2 (мг)	0,16	Калорийность (ккал)	275	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,42	Кальций (мг)	124,51		
ВитаминC (мг)	1,3	Магний (мг)	27,34		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко К.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая молочная жидкая 200/5
Номер рецептуры: 182
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	25	25	2,5	2,5
*Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко 2,5% 1л	100	100	10	10
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	200/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Перед варкой крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Гречневую крупу промывают теплой водой.
В кипящую воду всыпают подготовленный рис и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.
Приготовление в пароконвектомате: подготовленную крупу засыпают в гастроемкость GN 65 заливают горячей водой, добавляют соль, сахар и варят в режиме "пар" при t 100°С в течение 20 мин , затем добавляют горячее молоко и продолжают готовить в этом же режиме еще 10-15 мин.
Кашу отпускают поливая растопленным прокипяченным маслом сливочным.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,58	Железо (мг)	0,33	Натрий (мг)	53,37
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	7,58	Селен (мкг)	1 000
ВитаминA (мкг)	0,08	Йод (мг)	7,5	Углеводы (г)	25,24
ВитаминB1 (мг)	0,06	Калий (мг)	171,81	Фосфор (мг)	128,45
ВитаминB2 (мг)	0,17	Калорийность (ккал)	206,23	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,5	Кальций (мг)	122,64		
ВитаминC (мг)	1,3	Магний (мг)	26,52		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н. П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 214.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная 150 с сентября
Номер рецептуры: 214
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	215,25	172,2	21,525	17,22
Кислота лимонная	0,14	0,14	0,014	0,014
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатная паста	3,8	3,8	0,38	0,38
Морковь	4,5	3,6	0,45	0,36
Лук репчатый	7,14	6	0,714	0,6
Зелень	5	4,9	0,5	0,49
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

У капусты удаляют загрязненные и загнившие места, 3-4 наружных листа. После этого капусту промывают в проточной воде не менее 5 минут.
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.
Приготовление в пароконвектомате: подготовленную капусту кладут в гастроемкость GN 65, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании в режиме "жар/пар" при t°160°С, влажность 40% в течение 20 мин., затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист и тушат до готовности в том же режиме. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения
При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,71	Железо (мг)	1,31	Натрий (мг)	141,39
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	4,67	Селен (мкг)	1 119,2
ВитаминA (мкг)	0,16	Йод (мг)	9,28	Углеводы (г)	16,66
ВитаминB1 (мг)	0,07	Калий (мг)	388,9	Фосфор (мг)	68,2
ВитаминB2 (мг)	0,08	Калорийность (ккал)	123	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	1,45	Кальций (мг)	98,72		
ВитаминC (мг)	84,88	Магний (мг)	35,54		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 227.06

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная (филе минтая) 100
Номер рецептуры: 227
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе рыбы (минтай)	125	119	12,5	11,9
Лук репчатый	4,76	4	0,476	0,4
Приправа	0,72	0,72	0,072	0,072
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Зелень	5,1	5	0,51	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленную рыбу (размороженную, зачищенную, промытую, обсушенную) разделанную на филе с кожей и без реберных костей, нарезают порционными кусками под углом 30-45° к поверхности стола. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы куски не деформировались.
Порционные куски рыбы укладывают в посуду в один ряд кожей вверх, подливают в бульон или воду так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/4 высоты, добавляют репчатый лук, коренья соль и нагревают. Когда жидкость закипит, нагрев уменьшают и припускают рыбу при плотно закрытой крышке до готовности при медленном кипении (t 85-90°С) в течение 10-15 мин, считая с момента закипания воды.
Приготовление в пароконвектомате: порционные куски рыбы укладывают в гастроемкость GN 20 в один ряд кожей вверх, подливают в бульон или воду так, чтобы жидкость покрывала рыбу на 1/4 высоты, добавляют репчатый лук, коренья, соль и готовят в режиме "пар" при t 70-75°С, влажность 100% в течение 10-12 мин.
Температура внутри порционного куска рыбы должна быть 80°С.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	22,5	Железо (мг)	1,09	Натрий (мг)	242,55
ВитаминD (мкг)	11,9	Жиры (г)	1,27	Селен (мкг)	23,67
ВитаминA (мкг)	11,99	Йод (мг)	59,76	Углеводы (г)	0,69
ВитаминB1 (мг)	0,13	Калий (мг)	524,2	Фосфор (мг)	293,71
ВитаминB2 (мг)	0,14	Калорийность (ккал)	105	Фтор (мг)	0,95
ВитаминPP (мг)	1,59	Кальций (мг)	62,31		
ВитаминC (мг)	6	Магний (мг)	69,64		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 262.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сердце говяжье (отварное) тушеное в соусе 45/50 с сентября
Номер рецептуры: 262, 333
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сердце говяжье с/м	88,2	74,7	8,82	7,47
Морковь	2,5	2	0,25	0,2
Лук репчатый	2,38	2	0,238	0,2
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
№ 333 Соус сметанный с томатом и луком				
Сметана 1000г	16	16	1,6	1,6
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
*Вода	37,75	37,75	3,775	3,775
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Приправа	0,4	0,4	0,04	0,04
Чеснок	0,64	0,5	0,064	0,05
Зелень	2,55	2,5	0,255	0,25
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	45/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г., заливают соусом сметанным с томатом и луком, и тушат 30 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок.
Приготовление в пароконвектомате: отварённое до полуготовности сердце в гастроемкости с высотой бортов 65 мм в режиме "жар", при t 200°С, 10-20 мин помешивая каждые 5 минут, затем даобавляют соус (томатную пасту с пассерованным луком, сметану) и доводят до готовности при режиме "пароконвекционный (жар/пар)" при t 120°С 20минут. Если мясо жесткое, то еще 20 минут тушить.
Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,24	Железо (мг)	3,85	Натрий (мг)	232,9
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	7,15	Селен (мкг)	1 647,62
ВитаминA (мкг)	15,01	Йод (мг)	2,78	Углеводы (г)	6,13
ВитаминB1 (мг)	0,29	Калий (мг)	251,46	Фосфор (мг)	172,93
ВитаминB2 (мг)	0,57	Калорийность (ккал)	140	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	3,89	Кальций (мг)	18,68		
ВитаминC (мг)	7,74	Магний (мг)	23,25		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко К.Л.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 302.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая рисовая 145/5
Номер рецептуры: 302
Наименование сборника рецептур: ТТК АНО ССП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	32	32	3,2	3,2
*Вода	116	116	11,6	11,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	145/5	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу перебирают и промывают сначало в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленую кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.
Приготовление в пароконвектомате: подготовленную крупу засыпают в гастроемкость GN 65 заливают горячей водой, добавляют соль и варят в режиме "жар/пар" при t 160°С, влажность 100% в течение 15-20 мин , затем режим "пар" при t 100°С, влажность 100% в течение 10-15 мин.
При отпуске горячую вязкую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным прокипяченным маслом сливочным.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,51	Железо (мг)	0,34	Натрий (мг)	197,74
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	4,54	Селен (мкг)	641,67
ВитаминA (мкг)	0,05	Йод (мг)	0,64	Углеводы (г)	24,98
ВитаминB1 (мг)	0,03	Калий (мг)	32,8	Фосфор (мг)	49,33
ВитаминB2 (мг)	0,02	Калорийность (ккал)	157	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,51	Кальций (мг)	5		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	16,13		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338.12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (яблоки) 160
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	160	160	16	16
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха.
Подготовленные яблоки подают на порционной тарелке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,59	Железо (мг)	3,52	Натрий (мг)	41,6
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,59	Селен (мкг)	240
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	3,2	Углеводы (г)	14,56
ВитаминB1 (мг)	0,05	Калий (мг)	444,8	Фосфор (мг)	17,6
ВитаминB2 (мг)	0,03	Калорийность (ккал)	67	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,48	Кальций (мг)	25,6		
ВитаминC (мг)	16	Магний (мг)	14,4		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338.13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (яблоки) 150
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений /2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха. Подготовленные яблоки подают на порционной тарелке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,56	Железо (мг)	3,3	Натрий (мг)	39
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,56	Селен (мкг)	225
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	3	Углеводы (г)	13,65
ВитаминB1 (мг)	0,05	Калий (мг)	417	Фосфор (мг)	16,5
ВитаминB2 (мг)	0,03	Калорийность (ккал)	63	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,45	Кальций (мг)	24		
ВитаминC (мг)	15	Магний (мг)	13,5		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338.19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (бананы) 150
Номер рецептуры: 338
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений /2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Бананы перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, наклейки,тщательно промывают проточной питьевой холодной водой в цехе первичной обработки овощей. Затем повторно промывают проточной питьевой водой в условиях холодного цеха. Подготовленные бананы подают на порционной тарелке

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	4,41	Железо (мг)	0,9	Натрий (мг)	46,5
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,47	Селен (мкг)	300
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	6	Углеводы (г)	19,69
ВитаминB1 (мг)	0,06	Калий (мг)	522	Фосфор (мг)	42
ВитаминB2 (мг)	0,08	Калорийность (ккал)	90	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,9	Кальций (мг)	12		
ВитаминC (мг)	15	Магний (мг)	63		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 340.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный 130
Номер рецептуры: 340
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	97,33	97,33	9,733	9,733
Молоко 2,5% 1л	40	40	4	4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическимми требованиями. К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость смазанную растопленным маслом сливочным слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре180-220 градусов в течение 8-10 мин.
Приготовление в пароконвектомате: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в гастроемкость с высотой бортов 65 мм смазанную растопленным маслом сливочным и готовят в режиме ПАР при t 85° 20-25 мин.
Готовый омлет нарезают на порции.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,6	Железо (мг)	2,47	Натрий (мг)	228,05
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	15,42	Селен (мкг)	3 412,56
ВитаминA (мкг)	0,28	Йод (мг)	41,73	Углеводы (г)	2,31
ВитаминB1 (мг)	0,08	Калий (мг)	195,13	Фосфор (мг)	223,59
ВитаминB2 (мг)	0,49	Калорийность (ккал)	223	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,23	Кальций (мг)	102,63		
ВитаминC (мг)	0,52	Магний (мг)	17,34		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.Д.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 366.29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога со сгущенным молоком 130/30
Номер рецептуры: 366
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	8,62	8,62	0,862	0,862
Яйцо	3,42	3,42	0,342	0,342
Масло сливочное	5,2	5,2	0,52	0,52
Сухари панировочные	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана 1000г	5,2	5,2	0,52	0,52
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Творог 9% 0,5кг	121,1	121,1	12,11	12,11
Молоко сгущенное	30	30	3	3
Выход готового блюда	-	130/30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидимиологическимим требованиями. Протертый творог смешивают с манной крупой предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противни, разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при температуре 220-280° до образования на поверхности румянной корочки.
Приготовление в пароконвектомате: предварительно прогревают пароконвектомат при температуре 200° - 7 мин, затем подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными гастроемкость глубиной 4 см , разравнивают, смазывают сметаной, запекают при t180° в течении 45 мин.
Готовность определяют по уплотнению структуры — запеканка отделяется от стенок противня.
Запеканку не выкладывая, разрезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	20,09	Железо (мг)	1,03	Натрий (мг)	276,46
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	24,58	Селен (мкг)	1 051,76
ВитаминA (мкг)	21,85	Йод (мг)	3,74	Углеводы (г)	29,91
ВитаминB1 (мг)	0,1	Калий (мг)	271,82	Фосфор (мг)	348,91
ВитаминB2 (мг)	0,51	Калорийность (ккал)	468	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,66	Кальций (мг)	281,06		
ВитаминC (мг)	0,91	Магний (мг)	42,57		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
КОСЕНКО Н. П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 378.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и молоком 200 (0,5/9/60)
Номер рецептуры: 378
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для образовательных учреждений./2015г/Могильный М.П.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай	0,5	0,5	0,05	0,05
*Вода	100	100	10	10
Сахар	9	9	0,9	0,9
Молоко 2,5% 1л	62	62	6,2	6,2
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В подготовленный и процеженный чай добавляют горячее кипяченое молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.Но не кипетят.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,69	Железо (мг)	0,47	Натрий (мг)	31,29
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	1,65	Селен (мкг)	310
ВитаминA (мкг)	0,02	Йод (мг)	4,34	Углеводы (г)	17,36
ВитаминB1 (мг)	0,03	Калий (мг)	103,19	Фосфор (мг)	59,92
ВитаминB2 (мг)	0,1	Калорийность (ккал)	86	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,1	Кальций (мг)	77,06		
ВитаминC (мг)	0,86	Магний (мг)	10,88		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысейко Е.Н

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 437.01

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины 50/50 с сентября
Номер рецептуры: 437
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина п/ф	79	79	7,9	7,9
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	50/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (10-15 г на порцию).
Приготовление в пароконвектомате: мясо обжаривают до полуготовности в гастроемкости с высотой боротов 65 мм в режиме "жар", при t 200°С, 10-20 мин помешивая каждые 5 минут, затем даобавляют соус (томатную пасту с пассерованным луком) и доводят до готовности при режиме "пароконвекционный (жар/пар)" при t 120°С 20минут. Если мясо жесткое, то еще 20 минут тушить.
Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная, свекла тушеная.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	221	ВитаминС (мг)	2,44	Железо (мг)	0,2
Белки (г)	14,55	ВитаминРР (мг)	2,33	Йод (мг)	2,67
Жиры (г)	14,79	Натрий (мг)	195,92	Селен (мкг)	2 049,47
Углеводы (г)	2,89	Калий (мг)	49,21	Фтор (мг)	
ВитаминА (мкг)	0,06	Кальций (мг)	6,12	ВитаминD (мкг)	
ВитаминВ1 (мг)	0,06	Магний (мг)	3,59		
ВитаминВ2 (мг)	0,13	Фосфор (мг)	10,84		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
Наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 451.16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки (говядина, курица) 90
Номер рецептуры: 451
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш говяжий с/м	57,7	57,7	5,77	5,77
Филе куриное	15	15	1,5	1,5
Хлеб пшеничный	14,96	14,96	1,496	1,496
Сухари панировочные	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Лук репчатый	5,95	5	0,595	0,5
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
*Вода	7	7	0,7	0,7
Выход готового полуфабриката				
Молоко 2,5% 1л	18	18	1,8	1,8
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	90	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го сорта, предварительно замоченным в воде (15 г), добавляют соль, репчатый лук и перемешивают.
После ПОВТОРНОГО пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают.
Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или округло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Полуфабрикаты кладут на сковородку или противень, смазанный растительным маслом, нагретым до температуры 150-160 градусов и обжаривают 3-5 мин. Котлеты доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов (7 мин.).
Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительной обжарки при t 250-270°С в течение 20-25 минут.
Приготовление в пароконвектомате: изделия . укладываем в гастроемкость GN 20, перед жаркой смазываем маслом. готовим в режиме - "жар", t 180°С, 10-15 мин или с термощупом в режиме "жар/пар" при t 100°С с температурой внутри продукта 90°С.
Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	13,25	Железо (мг)	0,79	Натрий (мг)	455,49
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	10,96	Селен (мкг)	2 131,68
ВитаминА (мкг)	4,51	Йод (мг)	4,05	Углеводы (г)	12,88
ВитаминВ1 (мг)	0,1	Калий (мг)	102,41	Фосфор (мг)	66,83
ВитаминВ2 (мг)	0,15	Калорийность (ккал)	205	Фтор (мг)	
ВитаминРР (мг)	2,95	Кальций (мг)	33,68		
ВитаминС (мг)	1,03	Магний (мг)	13,02		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ДЫСЕНКО К.Л.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 463.08

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины с томатным соусом 100/50 с сентября
Номер рецептуры: 463
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фарш говяжий с/м	76	76	7,6	7,6
Молоко 2,5% 1л	14	14	1,4	1,4
Крупа рисовая	10	10	1	1
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Приправа	0,4	0,4	0,04	0,04
№ 587 Соус томатный				
*Вода	45	45	4,5	4,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Морковь	3,75	3	0,375	0,3
Лук репчатый	1,19	1	0,119	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Зелень	5,1	5	0,51	0,5
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Приправа	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход готового блюда	-	100/50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Котлетную массу пропускают еще раз через мясорубку, добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, соль, молоко (14г), перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию и варят на пару 20-25 мин. Готовые тефтели заливают горячим соусом и доводят до кипения и кипятят 10-12 мин.
Приготовление в пароконвектомате :
в подготовленный говяжий фарш добавляют измельченный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, соль, молоко (14г), перемешивают и формуют в виде шариков по 2-3 шт, вымешивают выкладывают в гастроемкость GN 65 в один слой и готовят в режиме " жар/пар" при t 160°С, влажность 20% в течение 10-12 мин, затем заливают горячим томатным соусом и продолжают готовить в режиме "жар/пар" при t 180°С, влажность 40% в течение 15-20 мин.
Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 85°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	262	ВитаминВ2 (мг)	0,16	Магний (мг)	14,8
Белки (г)	16,19	ВитаминС (мг)	6,68	Фосфор (мг)	44,99
Жиры (г)	14,31	ВитаминРР (мг)	2,49	Железо (мг)	0,44
Углеводы (г)	12,5	Натрий (мг)	399,25	Йод (мг)	4,06
ВитаминА (мкг)	0,44	Калий (мг)	112,65	Селен (мкг)	2 267,33
ВитаминВ1 (мг)	0,08	Кальций (мг)	34,77		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО К.А.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 476.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель запеченный 150 с сентября
Номер рецептуры: 476
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по питанию детей/.2013г/

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	289,33	217	28,933	21,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Приправа	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Затем картофель нарезают ломтиками или дольками, промывают в холодной воде, обсушивают, кладут слоем не более 5 см в смазанную маслом емкость, сверху картофель посыпают солью, приправами, сбрызгивают маслом растительным и запекают в жарочном шкафу при t 180-200°С 40-45 мин.
Приготовление в пароконвектомате: подготовленный картофель кладут слоем не более 5 см в смазанную маслом гастроемкость GN 20 посыпают солью, приправами, сбрызгивают маслом и запекают в режиме "жар/пар" при t 180-200°С, влажность 40% в течение 40-45 мин.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,03	Железо (мг)	1,96	Натрий (мг)	126,98
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	4,93	Селен (мкг)	782,2
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	10,85	Углеводы (г)	24,49
ВитаминB1 (мг)	0,26	Калий (мг)	1 232,59	Фосфор (мг)	126,09
ВитаминB2 (мг)	0,15	Калорийность (ккал)	159	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	2,82	Кальций (мг)	22,8		
ВитаминC (мг)	43,4	Магний (мг)	49,98		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 498.02

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленые из филе птицы 100
Номер рецептуры: 498
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе куриное	74	74	7,4	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
*Вода	13	13	1,3	1,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сухари панировочные	10	10	1	1
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый	15,48	13	1,548	1,3
Приправа	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Из филе птицы готовят фарш с добавлением черствого пшеничного хлеба, замоченного в воде, солят, добавляют масло сливочное, выбивают и формуют котлеты овальной формы с одним заостренным концом,. панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на сковороде, разогретой до 130-140°С и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С (5-7 мин) .
Приготовление в пароконвектомате: котлеты выкладывают в гастроемкость GN 20, смазывают или сбрызгивают их растительным маслом и готовят в режиме " жар/пар" при t 110°С с термощупом внутри изделия на 90°С или в режиме"жар" при t 185°С 10-15 мин. Готовые изделия должны быть полностью прожарены: t внутри изделия не ниже 90°, в месте прокола выделяется бесцветный сок и на разрезе изделие имеет серый цвет.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	264	ВитаминС (мг)	2,78	Железо (мг)	1,93
Белки (г)	16,89	ВитаминРР (мг)	5,16	Йод (мг)	3,26
Жиры (г)	12,11	Натрий (мг)	598,13	Селен (мкг)	1 966,33
Углеводы (г)	15	Калий (мг)	238,41	Фтор (мг)	
ВитаминА (мкг)	22,25	Кальций (мг)	23,89	ВитаминD (мкг)	
ВитаминВ1 (мг)	0,13	Магний (мг)	25,56		
ВитаминВ2 (мг)	0,14	Фосфор (мг)	162,84		

Утверждаю:

АНО "ССП"
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н. П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 516.09

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные 150
Номер рецептуры: 516
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50,9	50,9	5,09	5,09
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1 кг изделий 6 литров воды). Макароны варят 20-30 мин., лапшу 20-25 мин., вермишель-10-15 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.
Приготовление в пароконвектомате: высыпаем макароны в гастроемкость GN 65 заливаем полностью горячей водой на 4-5см выше уровня макарон, добавляем соль, часть масла и готовим в режиме "пар" при t100°С в течение 30 мин помешивая через 5-7 минут.
Если макароны класса А - воды по норме, если макароны класса В - то воды наливаем больше.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,57	Железо (мг)	0,82	Натрий (мг)	1,88
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	5,12	Селен (мкг)	360,37
ВитаминA (мкг)	0,05	Йод (мг)	0,76	Углеводы (г)	37,19
ВитаминB1 (мг)	0,09	Калий (мг)	63,36	Фосфор (мг)	45,23
ВитаминB2 (мг)	0,03	Калорийность (ккал)	221	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,62	Кальций (мг)	10,27		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	8,16		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.К

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 520.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное 150 с сентября
Номер рецептуры: 520
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	128,25	17,1	12,825
Выход готового полуфабриката				
Молоко 2,5% 1л	22,5	22,5	2,25	2,25
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,06	Железо (мг)	1,19	Натрий (мг)	134,16
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	4,8	Селен (мкг)	575,2
ВитаминA (мкг)	0,06	Йод (мг)	7,99	Углеводы (г)	20,4
ВитаминB1 (мг)	0,16	Калий (мг)	762,12	Фосфор (мг)	95,86
ВитаминB2 (мг)	0,13	Калорийность (ккал)	137	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	1,69	Кальций (мг)	41,56		
ВитаминC (мг)	25,94	Магний (мг)	32,73		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.Л.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 639.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов 200 (30/15)
Номер рецептуры: 639
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	30	30	3	3
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,02	0,02	0,002	0,002
*Вода	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в тепловой воде, сменяя ее несколько раз.Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, яблоки и груши нарезают на кусочки 3-4см, Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают.
Груши сушеные варят 1-2 ч, яблоки- 20-30 мин., чернослив, урюк, курагу- 10-20 мин., изюм- 5-10 мин.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	85	ВитаминB2 (мг)	0,01	Магний (мг)	6
Белки (г)	0,66	ВитаминC (мг)	0,4	Фосфор (мг)	15,4
Жиры (г)	0,09	ВитаминPP (мг)	0,18	Железо (мг)	1,25
Углеводы (г)	32,01	Натрий (мг)	2,55	Йод (мг)	0,8
ВитаминA (мкг)		Калий (мг)	116,45	Селен (мкг)	40
ВитаминB1 (мг)		Кальций (мг)	44,7		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП Главный специалист, технолог Лысенко Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 648.07

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из плодово-ягодного концентрата 200 (6/7,5)
Номер рецептуры: 648
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель плодовоягодный	6	6	0,6	0,6
Выход готового полуфабриката				
Сахар	7,5	7,5	0,75	0,75
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
*Вода	190	190	19	19
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду и доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)		Железо (мг)	0,02	Натрий (мг)	0,08
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)		Селен (мкг)	
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)		Углеводы (г)	8,98
ВитаминB1 (мг)		Калий (мг)	0,23	Фосфор (мг)	
ВитаминB2 (мг)		Калорийность (ккал)	34	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)		Кальций (мг)	0,15		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)			

Утверждаю:

АНО ССП Главный специалист, технолог Лысенко Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 692.03

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток 200 (5/8)
Номер рецептуры: 692
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
*Вода	120	120	12	12
Сахар	8	8	0,8	0,8
Молоко 2,5% 1л	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,8	Железо (мг)	0,08	Натрий (мг)	50,08
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	3,7	Селен (мкг)	500
ВитаминA (мкг)	0,03	Йод (мг)	7	Углеводы (г)	13,18
ВитаминB1 (мг)	0,04	Калий (мг)	146,24	Фосфор (мг)	90
ВитаминB2 (мг)	0,15	Калорийность (ккал)	94	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,1	Кальций (мг)	120,16		
ВитаминC (мг)	1,3	Магний (мг)	14		

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 693.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком 200 (2,5/9)
Номер рецептуры: 693
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2,5	2,5	0,25	0,25
Молоко 2,5% 1л	100	100	10	10
*Вода	110	110	11	11
Сахар	9	9	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,77	Железо (мг)	0,64	Натрий (мг)	50,42
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	3,8	Селен (мкг)	500
ВитаминA (мкг)	0,03	Йод (мг)	7	Углеводы (г)	25,07
ВитаминB1 (мг)	0,04	Калий (мг)	184	Фосфор (мг)	106,38
ВитаминB2 (мг)	0,16	Калорийность (ккал)	145	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,15	Кальций (мг)	123,38		
ВитаминC (мг)	1,3	Магний (мг)	24,63		

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н.П.

Утверждаю:

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 707.04

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый 200
Номер рецептуры: 707
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок яблочный	200	200	20	20
Выход готового блюда	-	200	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты, вскрывают, сок разливают в стаканы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1	Железо (мг)	2,8	Натрий (мг)	12
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0	Селен (мкг)	
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)		Углеводы (г)	18,2
ВитаминB1 (мг)	0,02	Калий (мг)	240	Фосфор (мг)	14
ВитаминB2 (мг)	0,02	Калорийность (ккал)	76	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,2	Кальций (мг)	14		
ВитаминC (мг)	4	Магний (мг)	8		

Утверждаю:
АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1147

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный 20
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вынимаем хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,52	Железо (мг)	0,22	Натрий (мг)	99,8
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,16	Селен (мкг)	240
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	0,6	Углеводы (г)	9,72
ВитаминB1 (мг)	0,02	Калий (мг)	18,6	Фосфор (мг)	13
ВитаминB2 (мг)	0,01	Калорийность (ккал)	48	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,18	Кальций (мг)	4		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	2,8		

Утверждаю:

АНО ССП
ГЛАВНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ, ТЕХНОЛОГ
ЛЫСЕНКО Н.П.

АНО "Стандарты социального питания"
наименование предприятия

Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1148

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной йодированный 20
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд для школьного питания/2004г/ В.Т.Лапшина.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной йодированный.	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Вынимаем хлеб из индивидуальной упаковки на хлебном столе, нарезаем на доске и ножом, маркированным "хлеб" на порции.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,36	Железо (мг)	0,78	Натрий (мг)	49,2
ВитаминD (мкг)		Жиры (г)	0,26	Селен (мкг)	320
ВитаминA (мкг)		Йод (мг)	1	Углеводы (г)	7,96
ВитаминB1 (мг)	0,04	Калий (мг)	47	Фосфор (мг)	31,4
ВитаминB2 (мг)	0,02	Калорийность (ккал)	40	Фтор (мг)	
ВитаминPP (мг)	0,2	Кальций (мг)	9,4		
ВитаминC (мг)		Магний (мг)	9,8		

Утверждаю:

АНО ССП
Главный специалист, технолог
Лысенко Н. П.