

Утверждено
 Директор школы
Реметникова А.А.



Технологическая карта № **Ш07ИЯ19**

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, ООО Фирма "Партнер" - Уфа-2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57
Вода	195	195
сахар	15	15
Выход:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Б	Ж	У		Ca	Fe	B1	B2	C
0,1	0,02	9,9	35	0,13	0,01	0	0	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.
 При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
 Отпускают горячим 60-70°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.
 В зависимости от добавки чай приобретает привкус.
 Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен. Температура подачи 65°C.

Сборник технологических нормативов,
рецептур блюд и кулинарных изделий

Утверждаю

Директор школы

Решетникова А.А.

для детского питания Уфа – 2009 г.

Технологическая карта №186

На: Чай с лимоном и сахаром

№ рецептуры по сборнику № 686, сб. Шк. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	1,0	1,0
Вода	54,0	54,0
Чай заварка		50,0
Вода	150,0	150,0
Сахар – песок	15,0	15,0
Лимон	8,0	7,0
Выход готового блюда	200/15/7	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают холодной водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахара, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем.

Отпускают горячим 60-70 °С.

Пищевая ценность изделия (блюда).

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 18 лет	0,2	0,1	13,9	55	200/15/7

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
От 7 до 18 лет	2,86	0,73	1,34	0,08	0,00	0,01	0,00	0,00	1,12

Сборник технологических нормативов,

Утверждаю

рецептур блюд и кулинарный изделий

для детского питания Уфа – 2009 г.

Директор школы

Решетникова А.А.

Технологическая карта №187

На: кофейный напиток

№ рецептуры по сборнику № 692, сб. Шк. 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	8,0	8,0
Вода	172,0	172,0
Сахар –песок	20,0	20,0
Молоко 3,2%	50,0	50,0
Выход готового блюда	200	

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке.

Подают в горячем виде.

Отпускают горячим 60-70*С.

Пищевая ценность изделия (блюда).

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 18 лет	2,5	1,8	20,3	103	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
От 7 до 18 лет	53,33	6,09	39,15	0,10	9,00	0,05	0,01	0,06	0,26

Утверждено
 Директор
 [Подпись]
 [Подпись]
 [Подпись]

МБОУ СОШ №1
 с. Бакалы
 2020061200

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

На: **какао с молоком**

№ рецептуры по сборнику: № 693, сб. шк. 2004 г

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 18 лет			
	1 вариант		2 вариант	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	2,4	2,4	4,0	4,0
Молоко	100,0	100,0	100,0	100,0
Вода	115,0	115,0	115,0	115,0
Сахар-песок	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход	200		200	

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью светло-шоколадного цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус и запах: сладкий, с выраженным ароматом и привкусом какао и молока

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 18 лет	3,3	3,1	13,6	95	200 (1в)
	3,6	3,3	13,7	98	200 (2в)

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 18 лет	108,57	21,05	0,57	0,03	0,12	0,52
	110,37	26,97	0,88	0,03	0,13	0,52

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 305,11

Наименование блюда (изделия): Витаминизированный кисель

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Кисель с витаминами "Витоскиз"	25	25
Вода	200	200
Выход готового блюда	-	200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Кисель разводят холодной водой, перемешивают, вливают в кипящую воду, размешивают и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, без пленки на поверхности.

Цвет – соответствует виду киселя.

Консистенция – однородная средней густоты, слегка желеобразная.

Вкус и запах – кисло-сладкий.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (ккал)	95	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23.5	Кальций (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	20.1	Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0.3	Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В3 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асменева Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

I ранд-Логистик ООО

наименование предприятия

утверждаю

Директор школы

Решетникова А.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 46

Наименование блюда

Сок фруктовый 200г

Источник рецептуры

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва Вели плюс 2015

Код по ОКУД

№ рецептуры

389

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок фруктовый 1л	200 (г)	200
Выход готового блюда	200	

Технология приготовления:

Промышленную упаковку промывают, вытирают. Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

температура подачи: +14°С.

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)	0,02	Калий (мг)	240
Жиры (г)		ВитаминВ2 (мг)	0,02	Кальций (мг)	14
Углеводы (г)	20	ВитаминРР (мг)	0,2	Магний (мг)	8
Калорийность (ккал)	92	ВитаминС (мг)	4	Натрий (мг)	12
Витамина (мкг)		Железо (мг)	2,8	Фосфор (мг)	14

Составил: