

ИП Хабибов И.Н.



наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 176
Кефир с массовой долей жира 3,2%

Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка Л.С, Лир Д.Н, Талешкина Н.В "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Кефир с массовой долей жира 3,2%	150,0	150,0
Выход готового блюда		150

Технология приготовления:

Кефир, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	6,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	82,50	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИП Хабибов И.Н.



Наименование блюда
Источник рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 175
Кефир с массовой долей жира 3,2%
Код по ОКУД
№ рецептуры
Перевалов А.Д., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Татешкина Н.В. "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Кефир с массовой долей жира 3,2%	175,0	175,0
Выход готового блюда		175

Технология приготовления:

Кефир, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	5,3	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	5,6	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	7,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	96,25	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.



ИП Хабиров И. Н. _____ Утверждаю _____

Наименование предприятия _____

Наименование блюда _____
Источник рецептуры _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173
Хлеб витаминизированный из ржано-пшеничной муки
Сборник А.Я. Перевалов

Код по ОКУД _____
№ рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлеб витаминизированный ржано-пшеничный		50,0	50,0
Выход готового блюда			50

Технология приготовления:

Хлеб нарезают непосредственно перед раздачей

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	3,7	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)	
Жиры (г)	0,5	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)	14,50
Углеводы (г)	21	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)	20,00
Калорийность (ккал)	105	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)	
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)	60,20

Составил:

Сакаева Р. Т.

ИП Хабибов И.Н.

Наименование предприятия

Утверждаю



Наименование блюда
Источник рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174
Хлеб витаминизированный из ржано-пшеничной муки

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Хлеб витаминизированный ржано-пшеничный		40,0	40,0
Выход готового блюда		40	

Технология приготовления:

Хлеб нарезают непосредственно перед раздачей

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	2,92	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)	
Жиры (г)	0,40	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)	5,5
Углеводы (г)	17,12	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)	7,92
Калорийность (ккал)	83,60	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)	
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)	20,88

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИП Халипов И.Н.



Наименование предприятия

Наименование блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 172

Код по ОКУД

Источник рецептуры

Сборник А.Я. Перевалов

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Печенье "Школьная шпательочка"	27,0	27,0
Выход готового блюда	27	

Технология приготовления:

Распаковывают непосредственно перед разделкой

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	2,02	Витамин В1 (мг)	Калий (мг)	
Жиры (г)	4,32	Витамин В2 (мг)	Кальций (мг)	
Углеводы (г)	18,10	Витамин РР (мг)	Магний (мг)	
Калорийность (ккал)	118,9	Витамин С (мг)	Натрий (мг)	
Витамин А (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)	

Составил:

Сакаева Р.Т.



наименование предприятия

Наименование блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 164

Источник рецептуры

Сок яблочно-грушевый восстановленный

Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка Л.С, Лир Д.Н, Ташекина Н.В "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сок яблочно-грушевый восстановленный		200,0	200,0
Выход готового блюда			200

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	22,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	100,00	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИП Хабибов И.Н.



Наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 163
Сок яблочно-персиковый восстановленный

Код по ОКУД
№ рецептуры

Перевалов А.А, Кашина Е.В, Коровка Л.С, Лир Д.Н, Тапешкина Н.В "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и Детских оздоровительных учреждений" 2013г

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок яблочно-персиковый восстановленный	200,0	200,0
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	20,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	80,00	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИП Хабибов И.Н.



Наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сок яблочный

Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка Л.С, Лир Д.Н, Тапешкина Н.В "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и Детских оздоровительных учреждений" 2013г

Код по ОКУД
№ рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 162

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сок яблочный восстановленный осветленный	200,0	200,0
Выход готового блюда		200

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0,0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0,0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	20,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	90,00	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминаD (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИП Хабибов И.Н.



Наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

СОК ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ ВОССТАНОВЛЕННЫЙ

Перевалов А.Я, Кашина Е.В, Коровка Л.С, Лир Д.Н, Тапешкина Н.В "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 161

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сок яблочно-грушевый восстановленный		150,0	150,0
Выход готового блюда			0,15

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	16,50	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	75,00	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.



ИП Хабиров И.Н.

Наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сок яблочно-персиковый восстановленный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 160

Код по ОКУД

№ рецептуры

Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Ташекина Н.В. "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сок яблочно-персиковый восстановленный		150,0	150,0
Выход готового блюда			0,15

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	15,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	60,00	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.

ИПт Хабибов И.Н.



Наименование предприятия

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сок яблочный

Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 159

Код по ОКУД
№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		
Сок яблочный восстановленный осветленный	Брутто	Нетто
	150,0	150,0
Выход готового блюда		150

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки (г)	0,0	ВитаминВ1 (мг)	Калий (мг)
Жиры (г)	0,0	ВитаминВ2 (мг)	Кальций (мг)
Углеводы (г)	15,00	ВитаминРР (мг)	Магний (мг)
Калорийность (ккал)	67,50	ВитаминС (мг)	Натрий (мг)
ВитаминА (мкг)		Железо (мг)	Фосфор (мг)

Составил:

Сакаева Р.Т.