



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-20

Наименование блюда:

Хлеб ржано-пшеничный

ГОСТ 31807-2018

"Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия."

Масса порции, гр:

20

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	20,0	20,0
Выход		20,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,0	0,7	6,7	35,0	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ржано-пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми весу 20 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.2-35

Наименование блюда:

Хлеб пшеничный

ГОСТ Р 58233-2018

"Хлеб из пшеничной муки. Технические условия."

Масса порции, гр:

35

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	35,0	35,0
Выход		35,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,3	0,0	17,0	73,0	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми общему весу 35 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.2-100

Наименование блюда:

Пирог Южный

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А.

Тутельяна

Номер рецептуры:

414

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	49,4	49,4
Какао-порошок	5,0	5,0
Масло сливочное	6,3	6,3
Молоко	20,0	20,0
Яйца (брутто в шт.)	0,16	7,5
Сахар	12,0	12,0
Дрожжи сухие	1,3	1,3
Яблоки	30,0	25,5
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,8	2,8	29,3	185,5	2,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, добавляют какао-порошок, выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные). Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250°C до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают порционно .

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, с ароматом яблок.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.3-100

Наименование блюда:

Шарлотка школьная

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А. Тутельяна

Номер рецептуры:

414

Масса порции, гр:

100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	51,0	51,0
Масло сливочное	10,0	10,0
Молоко	15,0	15,0
Сахар	8,0	8,0
Дрожжи сухие	1,0	1,0
Яблоки свежие	41,0	35,0
Вода	15,0	15,0
Выход		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,9	3,8	25,7	168,2	3,40

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом выливают на противень толщной 2,5-3 см, добавляют подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные). Пирогуют дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250°C до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают порционно .

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, с ароматом яблок.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Иванко А.В.

31 августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.1-30

Наименование блюда:

Сыр порционный

ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"

Масса порции, гр:

30

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	31,7	30,0
Выход		30,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,7	7,5	0,1	91,0	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят его в холодильнике при температуре +4 - +6°C. Не допускается подсыхание.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный сыр укладывают в раздаточную посуду (тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Ломтики сыра прямоугольной или треугольной формы. Консистенция мягкая, не крошащаяся.

Цвет, вкус и запах соответствуют виду сыра.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.1-25

Наименование блюда:

Кондитерское изделие (печенье сахарное)

ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия", ТУ

Масса порции, гр:

25

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	25,0	25,0
Выход		25,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,6	2,0	11,0	68,3	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают штучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.1-100

Наименование блюда: **Оладьи**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.552
 Номер рецептуры: 447
 Масса порции, гр: 100

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий:		117,3
Мука пшеничная	56,7	56,7
Яйцо (брутто в шт.)	0,05	2,7
Молоко	56,7	56,7
Дрожжи сухие	0,7	0,7
Сахар	2,0	2,0
Соль	1,0	1,0
Масло растительное	5,6	5,6
Масса готовых оладий		100,0
Выход		100,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,3	8,2	28,5	201,3	0,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшом количестве молока растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35°C, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1 – 2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Оладьи раскладывают на тарелки по 2 штуки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Оладьи имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Технолог

Зельцман Р.М.



(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.4-80

Наименование блюда: **Сдоба**
Наименование сборника рецептур: **Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей, Краснодар 2007 г, стр. 111**
Номер рецептуры:
Масса порции, гр: **80**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	53,3	53,3
Молоко	26,6	26,6
Масло сливочное	3,5	3,5
Масло растительное	1,3	1,3
Яйца (брутто в шт.)	0,10	5,0
Сахар	6,6	6,6
Дрожжи сухие	0,6	0,6
Выход		80

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
6,5	5,3	33,2	136,3	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, муку, масло, тщательно вымесить тесто и поставить в теплое место на 3-4 часа, в процессе брожения обмять.
Дрожжевое тесто разделяют на куски массой около 68 г, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30 – 40 минут. Поверхность шариков смазывают растопленным сливочным маслом. Выпекают при температуре 230-240°C до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Булочку сдобную раздают по 1 штуки на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Форма булочек овальная. Поверхность глянцевая с тремя-четырьмя неглубокими надрезами. Окраска от светло-коричневой до коричневой. Мякиш равномерно пористый. Вкус и запах соответствуют булочному изделию, вкус в меру сладкий.

Технолог

Зельцман Р.М.



(подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.5-60

Слойка с фруктовой начинкой

Наименование блюда:

Наименование сборника рецептур:

Номер рецептуры:

Масса порции, гр:

60

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Слойка с фруктовой начинкой замороженная	70,0	70,0
Выход		60,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	1,2	13,6	117,0	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замороженные полуфабрикаты выкладывают на противень, оставляют для размораживания при комнатной температуре в течение 30-40 минут. Поверхность размороженных тестовых заготовок смазывают водой. Выпекают при температуре 180°C в течение 17-23 минут.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Выдают штучно.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Тесто хорошо пропечено, не пересушено. Вкус и запах соответствуют доброкачественному изделию.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-35

Наименование блюда:

Хлеб ржано-пшеничный

ГОСТ 31807-2018

"Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия."

Масса порции, гр:

35

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	35,0	35,0
Выход		35,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	1,2	11,7	61,3	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ржано-пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми весу 25 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.2-150

Наименование блюда:

Пирог Южный

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А.

Тутельяна

Номер рецептуры:

414

Масса порции, гр:

150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	74,1	74,1
Какао-порошок	7,5	7,5
Масло сливочное	9,4	9,4
Молоко	30,0	30,0
Яйца (брутто в шт.)	0,23	11,3
Сахар	18,0	18,0
Дрожжи сухие	1,9	1,9
Яблоки	45,0	38,3
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,2	4,2	44,0	278,3	3,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, добавляют какао-порошок, выливают на противень толщиной 2,5-3 см, добавляют подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные). Пирог дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250°C до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают порционно .

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Макиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, с ароматом яблок.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.3-150

Наименование блюда: **Шарлотка школьная**
 Рецептuru создана на основании сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А. Тутельяна

Наименование сборника рецептур: **Тутельяна**

Номер рецептуры: **414**

Масса порции, гр: **150**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	76,5	76,5
Масло сливочное	15,0	15,0
Молоко	22,5	22,5
Сахар	12,0	12,0
Дрожжи сухие	1,5	1,5
Яблоки свежие	61,5	52,5
Вода	22,5	22,5
Выход		150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,4	5,7	38,6	252,3	5,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Жидкое дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом выливают на противень толщной 2,5-3 см, добавляют подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные). Пирог у дают расстояться, после чего выпекают при температуре 220-250°C до готовности.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Подают порционно .

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, с ароматом яблок.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ №18
Цапенко А.В.
31 августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.1-40

Наименование блюда:

Сыр порционный

ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"

Масса порции, гр:

40

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	42,2	40,0
Выход		40,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
7,6	10,0	0,1	121,3	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят его в холодильнике при температуре +4 - +6°C. Не допускается подсыхание.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный сыр укладывают в раздаточную посуду (тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Ломтики сыра прямоугольной или треугольной формы. Консистенция мягкая, не крошащаяся. Цвет, вкус и запах соответствуют виду сыра.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18.1-50

Наименование блюда:

Кондитерское изделие (печенье сахарное)

ГОСТ 24901-2014 "Печенье. Общие технические условия", ТУ

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	50,0	50,0
Выход		50,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
3,2	4,0	22,0	136,6	0,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кондитерские изделия подают штучно на порцию или укладывают на общую тарелку.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Соответствующие виду кондитерского изделия. Не допускаются к реализации кондитерские изделия с признаками порчи и не имеющие товарного вида.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16.1-150

Наименование блюда: **Оладьи**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.552
 Номер рецептуры: 447
 Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий:		176,0
Мука пшеничная	85,0	85,0
Яйцо (брутто в шт.)	0,08	4,0
Молоко	85,0	85,0
Дрожжи сухие	1,0	1,0
Сахар	3,0	3,0
Соль	1,5	1,5
Масло растительное	8,3	8,3
Масса готовых оладий		150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
11,0	12,3	42,8	302,0	0,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В небольшом количестве молока растворяют соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до 35°С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1 – 2 раза обминают. Выпекают на хорошо разогретых сковородах.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Оладьи раскладывают на тарелки по 2 штуки и поливают сгущенным молоком. Температура подачи 65°С.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Оладьи имеют пышную структуру, толщиной не более 6 мм, золотистый цвет, приятный вкус, без излишней кислоты. Мякиш пористый, пропеченный.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-30

Наименование блюда:

Хлеб ржано-пшеничный

ГОСТ 31807-2018

"Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия."

Масса порции, гр:

30

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	30,0	30,0
Выход		30,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	1,1	10,1	52,5	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ржано-пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми общему весу 35 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17.1-50

Наименование блюда:

Сыр порционный

ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия"

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	52,8	50,0
Выход		50,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
9,5	12,5	0,1	151,6	0,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят его в холодильнике при температуре +4 - +6°C. Не допускается подсыхание.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный сыр укладывают в раздаточную посуду (тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Ломтики сыра прямоугольной или треугольной формы. Консистенция мягкая, не крошащаяся. Цвет, вкус и запах соответствуют виду сыра.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.1-40

Наименование блюда:

Хлеб ржано-пшеничный

ГОСТ 31807-2018

"Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия."

Масса порции, гр:

40

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	40,0	40,0
Выход		40,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	1,4	13,4	70,0	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ржано-пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми общему весу 40 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет от светло-коричневого до темно-коричневого. Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ СОШ №18
Цапенко А.В.
"21" августа, 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14.2-50

Наименование блюда:

Хлеб пшеничный

ГОСТ Р 58233-2018

"Хлеб из пшеничной муки. Технические условия."

Масса порции, гр:

50

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	50,0	50,0
Выход		50,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,1	24,3	104,3	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, соизмеримыми общему весу 50 грамм.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Нарезанный хлеб укладывают в раздаточную посуду (лотки, тарелки) и подают непосредственно перед приемом пищи.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах свойственные изделию данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог

Зельцман Р.М.

