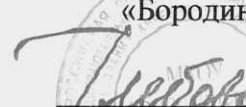


Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 259

Наименование кулинарного блюда:

«Макаронные изделия отварные с сыром»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Первалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронные изделия	51	51
Сыр сычужный	15	15
Масло сливочное	2	2
Выход	-	170

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	9
Жиры (г):	7,7
Углеводы (г):	26,5
Эн. ценность (ккал):	336

Технология приготовления:

Макароны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Ф.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 457

Наименование кулинарного блюда:

«Чай с сахаром»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е, г. Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай	50	50
В тч чай высший или 1 сорт	1	1
Вода	150	150
Сахар	7	7
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	9,3
Эн. ценность (ккал):	38,00

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 75 °С, в летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г. Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 82

Наименование кулинарного блюда:

«Плоды свежие»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 4-е с дополнениями, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яблоки	114	100
Или груша	112	100
Или банан	143	100
Или банан	160	100
Или апельсин	150	100
Или мандарин	136	100
Выход	-	100

Химический состав на 1 порцию:

	Яблоки	Груша	Банан	Апельсин	Мандарин
Белки (г):	0,4	0,4	1,8	0,9	0,8
Жиры (г):	0,4	0,3	0,6	0,2	0,2
Углеводы (г):	9,8	10,3	22,8	8,1	7,5
Эн. ценность (ккал):	44	47	96	49,2	38

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»

Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 111

Наименование кулинарного блюда:

«Батон нарезной»

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др. Издание 5-е с дополнениями, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция		Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Батон нарезной	20	20	30	30
Выход	-	20	-	30

Химический состав на 1 порцию:

	Выход 20 г	Выход 30 г
Белки (г):	1,5	2,25
Жиры (г):	0,58	0,87
Углеводы (г):	10,28	15,4
Эн. ценность (ккал):	52,4	78,6

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.