

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 63

Наименование кулинарного блюда:

«Бутерброд с сыром»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов 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	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сыр Российский	13	10
Масло сливочное	2	2
Хлеб пшеничный	20	20
Выход		40

Химический состав на 1 порцию:


Белки (г):	6,9
Жиры (г):	9
Углеводы (г):	10
Эн. ценность (ккал):	149

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Хранят не более 15 мин при температуре 6 °С.

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

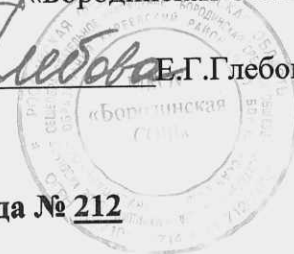
Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»

Глебова Е.Г. Глебова



Технологическая карта кулинарного блюда № 212

Наименование кулинарного блюда:

«Каша из крупы «Геркулес» вязкая»

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина 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
Хлопья «Геркулес»	39	39
Молоко	46	46
Вода	80	80
Соль йодированная	4	4
Масло сливочное	2	2
Выход		180

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	7,4
Жиры (г):	8
Углеводы (г):	28
Эн. ценность (ккал):	212,8

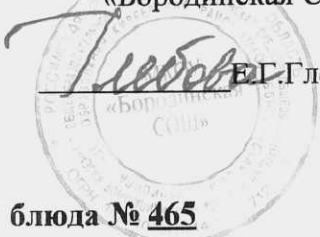
Технология приготовления:

Крупу «Геркулес», просеивают, перебирают. В кипящую воду с молоком добавляют йодированную соль и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю
Директор МКОУ
«Бородинская СОШ»


Е.Г.Глебова

Технологическая карта кулинарного блюда № 465

Наименование кулинарного блюда:

«Кофейный напиток с молоком»

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
Кофейный напиток	5	5
Молоко	100	100
Сахар	10	10
Вода	110	110
Выход	-	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	13,6
Эн. ценность (ккал):	88

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.