




Утверждено
Директор МБОУ «Шеметовская СОШ»

Л.В.Иванова/

Технологические карты полдников
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шеметовская средняя общеобразовательная школа»

Технолог: 

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсины**

Номер рецептуры: № 393

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г)	
Жиры (г):	0,90
Углеводы (г)	0,20
Энергетическая ценность (ккал):	8,10 37,80

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: №394;

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г)	
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г)	0,50
Энергетическая ценность (ккал):	21,00
	94,50

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.

Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120611**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Биточки рубленые куриные

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бедро кур,грудки) замороженное	74,2	69	7,42	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	24	24	2,4	2,4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г)	
Углеводы (г)	17,66
Энергетическая ценность (ккал)	15,61

): 14,90

): 270,74

Ca (мг):	46,42
Mg (мг):	19,22
Fe (мг):	1,43
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроёмкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:**Срок реализации:**

не ниже 65°С

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**190107**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Булочка "Любимая"**

Номер рецептуры: № 544

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	60,48	60,48	6,048	6,048
Молоко	26,68	26,68	2,6676	2,6676
Яйцо	7,56	7,56	0,756	0,756
Сахар-песок	4,00	4,00	0,4	0,4
Дрожжи сухие	0,54	0,54	0,054	0,054
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Масло сливочное	5,40	5,40	0,54	0,54
Вода	1,62	1,62	0,162	0,162
Ванилин	0,03	0,03	0,00324	0,00324
Мука пшеничная	1,50	1,50	0,15	0,15
Яйцо	2,00	2,00	0,2	0,2
Масло растительное	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г)	8,82
Жиры (г)	7,53
Углеводы (г)	48,73
Энергетическая ценность (ккал)	297,95

Ca (мг):	52,36
Mg (мг):	15,12
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В подготовленную емкость вливают теплое молоко, добавляют предварительно разведенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль, ванилин, подготовленные яйца, вводят муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и не будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость накрывают крышкой и оставляют для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Изготовленного теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом емкости, оставляют для расстойки на 35-45 минут. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в жарочном или духовом шкафу в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C.

При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 160°C в течение 15-17 минут. Для буфет раздаточных: Готовые булочки раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

20±5°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство" Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно" базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина тушеная с картофелем**

Номер рецептуры: №436

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах -М: Хлебпродинформ, 2004г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	24,67	24,3	2,467	2,43
Говядина крупный кусок замороженная	27	24,3	2,7	2,43
Масса говядины отварной:		15		1,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	54,3	54,3	5,43	5,43
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	7,1	7,1	0,71	0,71
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатная паста	1,3	1,3	0,13	0,13
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30	3	3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	6,7
Жиры (г):	6,7
Углеводы (г):	13,2
Энергетическая ценность (ккал):	139,7

Ca (мг):	14,43
Mg (мг):	20,32
Fe (мг):	1,3
C (мг):	6,73
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают на куски.

Очищенные овощи промывают проточной водой. Очищенный лук репчатый нарезают дольками и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное кусочками мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат при температуре 100-120°C в течение 15-20 до готовности..

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы). Отпускают вместе с бульоном и овощами.

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.

Для буфет раздаточных: Готовую говядину тушеную с картофелем, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи

нениже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100535

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 205

Запеканка рисовая с творогом и изюмом

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	24,0	24,0	2,4	2,4
Вод	50,0	50,0	5,0	5,0
Изюм	10,0	10,0	1,0	1,0
Творог	20,0	20,0	2,0	2,0
Яйцо	5,0	5,0	0,5	0,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар-песок	7,5	7,5	0,8	0,8
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сухари панировочные	2,5	2,5	0,25	0,25
Сметана	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	6,57
Жиры (г):	4,83
Углеводы (г):	35,77
Энергетическая ценность (ккал):	212,77

Ca (мг):	70,12
Mg (мг):	21,67
Fe (мг):	0,78
C (мг):	0,11
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,1

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар (часть от рецептурной нормы) и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Подготовленный изюм замачивают до набухания. Яйца растирают с оставшимся сахаром. Готовую кашу охлаждают до температуры 60-70°C, добавляют смесь сахара с яйцами, творог, изюм, перемешивают. Приготовленную массу выкладывают в емкость, смазанную маслом сливочным и посыпанную сухарями, слоем толщиной 3-4 см, поверхность смазывают сметаной. Помещают в прогретое тепловое оборудование. Запекают в течение 20-30 минут в духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°C в течении 15-20 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка со свежими плодами

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Пшено шлифованное	22,4	22,4	2,2	2,2
Вода	32,0	32,0	3,2	3,2
Молоко	40,0	40,0	4,0	4,0
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар-песок	4	4	0,40	0,40
Яйцо*	3	3	0,30	0,30
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Сухари панировочные	2	2	0,20	0,20
Яблоки свежие	22,9	16,0	2,3	1,6
Сметана	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,59
Жиры (г):	6,96
Углеводы (г):	23,94
Энергетическая ценность (ккал):	176,76

Ca (мг):	73,11
Mg (мг):	26,22
Fe (мг):	1,10
C (мг):	1,85
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу, манную, рисовую или пшено засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают (половину от всей массы) ровным слоем в смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, затем плоды, нарезанные мелкими кубиками. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 15-20 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

Ca (мг):	7,75
Mg (мг):	5,64
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают. Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**130309**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая

Номер рецептуры: № 341

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г).	4,22
Жиры (г).	3,57
Углеводы (г).	19,04
Энергетическая ценность (ккал).	125,20

Ca (мг):	7,76
Mg (мг):	66,64
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель абрикосовый

Номер рецептуры: № 425

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	100	100	10	10
Повидло абрикосовое (или джем, или варенье)	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	11,87
Энергетическая ценность (ккал):	47,48

Ca (мг):	3,44
Mg (мг):	1,08
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,29
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) соединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет-раздаточных: Готовый кисель разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель ягодный (вишневый)**
 Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	120	120	12	12
Повидло вишня	12	12	1,2	1,2
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	11,37
Энергетическая ценность (ккал):	45,48

Ca (мг):	1,99
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Повидло (жем, варенье) соединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке и разливают в стаканы или чашки.

Для буфет-раздаточных: Готовый кисель разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающих по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель ягодный (смородина)**

Номер рецептуры: № 430

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Крахмал	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	7,04
Энергетическая ценность (ккал):	28,78

Ca (мг):	5,31
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,12
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: №450

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	8	7	0,8	0,7
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	4,21
Энергетическая ценность (ккал):	17,14

Ca (мг):	2,92
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,05
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с фруктами.

Для буфет

раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М:

Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	115	115	11,5	11,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	7,42
Энергетическая ценность (ккал):	30,8

Ca (мг):	7,02
Mg (мг):	5,52
Fe (мг):	180,01
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160206

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из ягод

быстрозамороженных (клюква)

Номер рецептуры: № 479

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016, ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клюква б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г)	0,02
Энергетическая ценность (ккал):	17,47

Ca (мг):	1,24
Mg (мг):	1,20
Fe (мг):	0,06
C (мг):	1,20
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клюкву, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

120523

Наименование кулинарного изделия (блюда): ~~Котлеты рубленые (говядина)~~

Номер рецептуры: № 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или	75,0	70	7,50	7,0
Говядина крупный кусок замороженная	77,78	70	7,78	7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масса полуфабриката:		120		12
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	12,85
Углеводы (г):	240,78
Энергетическая ценность (ккал)	

Ca (мг):	12,91
Mg (мг):	18,69
Fe (мг):	2,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлеты рубленые из птицы

120613

Номер рецептуры: № 318

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	69,7	69,0	7,0	6,9
<i>или</i> мясо птицы(грудки,бедро)	74,2	69,0	7,4	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20,0	20,0	2,0	2,0
Вода	24,0	24,0	2,4	2,4
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 1 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,94
Жиры (г):	15,84
Углеводы (г):	13,78
Энергетическая ценность (ккал):	265,42

Ca (мг):	17,38
Mg (мг):	15,86
Fe (мг):	1,41
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной формы, обваливают в муке, укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают с двух сторон в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100537~~Наименование кулинарного изделия (блюда).~~**Кукуруза консервированная**

Номер рецептуры: № 29

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г)	
Жиры (г)	10,3
Углеводы (г)	4,9
Энергетическая ценность (ккал)	60
	325,3

Ca (мг):	100
Mg (мг):	104
Fe (мг):	3,7
C (мг):	0
B1 (мг):	0,38
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания.

Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовую кукурузу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного – не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны с сыром**

Номер рецептуры: № 226

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	34,7	34,7	3,5	3,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сыр полутвердый	19,05	16	1,905	1,6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,55
Жиры (г):	6,82
Углеводы (г):	24,48
Энергетическая ценность (ккал):	189,49

Ca (мг):	42,77
Mg (мг):	11,20
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,11
B1 (мг):	0,065
B2 (мг):	0,064

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течении 20 - 30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 250°C в течении 8 - 10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C в течении 8 - 10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

210106

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарины**

Номер рецептуры: № 399

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарины	100,00	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	35,00

Ca (мг):	35,00
Mg (мг):	11,00
Fe (мг):	0,10
C (мг):	38,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации : не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160231**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток вишневый

Номер рецептуры: № 474

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Повидло вишневое	12,0	12,0	1,2	1,2
или джем вишневый	12,0	12,0	1,2	1,2
или варенье вишневое	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г)	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	10,32
	41,27

Ca (мг):	0,09
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Повидло или джем, или варенье соединяют с горячей водой и доводят до кипения, процеживают (одновременно протирая плоды при наличии, при использовании варенья вишневого удаляют косточки). В процеженную смесь добавляют сахар, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160242

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обуч образовательных организаций Кучма, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	8,0	8,0	0,8	0,8
Вода	110,0	110,0	11,0	11,0
Сахар-песок	4,0	4,0	0,4	0,4
Кислота лимонная	0,010	0,010	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г):	0,18
Углеводы (г)	0,04
Энергетическая ценность (ккал	9,26
):	38,14

Ca (мг):	6,52
Mg (мг):	3,36
Fe (мг):	0,25
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи,

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160205**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6,0	6,0	0,6	0,6
Сахар-песок	6,0	6,0	0,6	0,6
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	6,42
Энергетическая ценность (ккал):	25,88

Ca (мг):	0,18
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи: не выше 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Номер рецептуры: №481

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	7,6	7,0	0,8	0,7
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	100,0	100,0	10,0	10,0
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,03
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	3,68
Энергетическая ценность (ккал):	15,10

Ca (мг):	1,21
Mg (мг):	0,63
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,70
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

У подготовленных яблок, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100503Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы консервированные (без уксуса)**

Номер рецептуры: № 36; 100503

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г)	
Жиры (г):	0,8
Углеводы (г)	0,1
Энергетическая ценность (ккал):	10,9

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,6
C (мг):	5
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с консервами промывают, вытирают ветошью. Подготовленные огурцы

Температура подачи: не выше 14°C**Сроки реализации:** не более 3-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы свежие

100519

Номер рецептуры: № 37

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г);	0,8
Жиры (г);	0,1
Углеводы (г);	2,5
Энергетическая ценность (ккал);	14,10

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного – не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 130101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	8,6	8,6
или картофель свежий продовольственный	114,0	85,5	11,4	8,6
Молоко	15,0	15,0	1,5	1,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	2,18
Жиры (г)	3,30
Углеводы (г)	14,67
Энергетическая ценность (ккал):	97,07

Ca (мг):	35,07
Mg (мг):	21,81
Fe (мг):	0,80
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут. Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель закладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из мяса птицы (курица)

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/физ птицы (курица) бескостные охлажденные или	30,3	30,0	3,0	3,0
П/физ птицы (бедро, грудки)	28,8	28	2,88	2,8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масса птицы отварной:		25		2,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46,7	46,7	4,7	4,7
или картофель свежий продовольственный	62,2	46,7	6,2	4,7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0	1,3	1,0
Томатная паста	1,2	1,2	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,0	6,0	0,6	0,6
или лук репчатый свежий	7,1	6,0	0,7	0,6
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Бульон и/или вода	31,0	31,0	3,1	3,1
Масса овощей с соусом:		75		7,5
Выход готового продукта		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

	8,64
Белки (г):	7,29
Жиры (г):	12,52
Углеводы (г):	150,28
Энергетическая ценность (ккал)	

Ca (мг):	18,24
Mg (мг):	22,23
Fe (мг):	1,11
C (мг):	6,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из мяса птицы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Рыба, запеченная с картофелем, по-русски

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня)	41,05	39	4,105	3,9
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Картофель свежий очищенный или Картофель свежий	45	45	4,5	4,5
	60	45	6	4,5
Сухари панировочные	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%	8,6	8	0,86	0,8
Соус:				
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Молоко	20	20	2	2
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр. данного блюда:

Белки (г):	10,32	Ca (мг):	187,42
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	28,54
Углеводы (г):	12,86	Fe (мг):	0,77
Энергетическая	147,24	C (мг):	5,07
		B1 (мг):	0,10
		B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют по технологии приготовления. Для соуса: Муку, слегка пассерованную без масла, разводят молоком, проваривают при слабом кипении 15-20 минут, солят и процеживают.

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями, сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С до образования румяной корочки.

2-й вариант: порционные куски сырой рыбы, посыпают солью, запекают в пароконвектомате, режим "жар" при температуре 180С, 10 минут, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают белым соусом, посыпают сухарями, сыром и доготавливают в пароконвектомате, режим "пар/жар" температура 180С, влажность 60% 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100301

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из моркови с
растительным маслом**

Номер рецептуры: № 58

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	94	94	9,4	9,4
или морковь столовая свежая	117,5	94	11,7	9,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,22
Жиры (г):	4,09
Углеводы (г):	6,49
Энергетическая ценность (ккал):	67,64

Ca (мг):	25,38
Mg (мг):	35,72
Fe (мг):	0,66
C (мг):	4,7
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленную морковь натирают на терке или нарезают соломкой, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	95,8	95,8	9,58	9,58
или Свекла столовая	119,75	95,8	11,98	9,58
Масса вареной свеклы:		91		91
Соль	0,2	0,2	0,03	0,03
Масло растительное	4	4	1	1
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,44
Жиры (г):	4,09
Углеводы (г):	8,43
Энергетическая ценность (ккал)	76,3

Ca (мг):	36,18
Mg (мг):	21,12
Fe (мг):	1,35
C (мг):	9,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Подготовленную отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.

Добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C),
заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

160223

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 484

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	45,3

Ca (мг):	7
Mg (мг):	4
Fe (мг):	1,4
C (мг):	2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

не выше 14°C

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**140207**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус вишневый

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	51	51	5,1	5,1
Вода	40	40	4	4
Сахар-песок	60	60	6	6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г)	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	263,9

Ca (мг):	20,70
Mg (мг):	13,30
Fe (мг):	0,40
C (мг):	7,70
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Курагу перебирают, хорошо промывают теплой водой, заливают водой для набухания, затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, добавляют сахар и варят до загустения при помешивании.

Для буфет раздаточных: Готовый соус раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус томатный

Номер рецептуры: № 363

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016/ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода и/или бульон	80,0	80,0	8,0	8,0
Масло сливочное	8,5	8,5	0,85	0,85
Мука Пшеничная	3,0	3,0	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4,0	0,48	0,4
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар-песок	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г)	0,80
Жиры (г)	7,06
Углеводы (г)	4,37
Энергетическая ценность (ккал)	84,18

Ca (мг):	4,89
Mg (мг):	5,79
Fe (мг):	0,26
C (мг):	3,58
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суфле творожное запеченное**

Номер рецептуры: № 242

120319

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог 9 % жирн.	71,43	70	7,143	7
Яйцо*	10	10	1	1
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Молоко	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	15,234
Жиры (г):	9,83
Углеводы (г):	15,41
Энергетическая ценность (ккал):	211,1

Ca (мг):	172,116
Mg (мг):	21,264
Fe (мг):	0,6618
C (мг):	0,47
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,26

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая. Затем приготовленную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом емкость слоем 3-4 см и запекают при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое суфле раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной, осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г)	
Жиры (г)	7,50
Углеводы (г)	2,90
Энергетическая ценность (ккал):	51,40 261,70

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210110**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 403

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г)	
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г)	0,40
Энергетическая ценность (ккал):	9,80
	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог**
