

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю..



«31» 05 2021

Наименование блюда: Макароны отварные

Технологическая карта

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Макароны высшего сорта	35.2	35.2
Масло сливочное	4.3	4.3

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы): Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН  
Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда

Белки, г 3.65

Жиры, г 2.78

Углеводы, г 22.17

Калорийность, ккал 130.87

B1, мг 0.04

B2, мг 0.01

Ca, мг 6.21

Fe, мг 0.49

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся      Выход блюда, грамм

Школьники от 7 до 11 лет      180/5

Школьники от 11 лет и старше      230/10

### Технология приготовления

Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-25 мин, вермишель 10-12.

В процессе варки изделия набухают, увеличиваются примерно в 3 раза. Сваренные изделия откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

« 31 » 05 2021 г

## Бутерброды с маслом

Наименование блюда: Бутерброды с маслом

Технологическая карта

Рецептура (раскладка продуктов)

на 1 порцию блюда:

на 100 порций блюда:

Продукт (полуфабрикат)	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, кг		Нетто, кг	
Масло сливочное	8	10	8	10	8,0	10,0	8,0	10,0
Хлеб	22	30	22	30	2,2	3,0	2,2	3,0
Выход:	-	-	30	40			3,0	4,0

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	1,18	1,77
Жиры, г	3,74	5,61
Углеводы, г	7,44	11,16
Калорийность, ккал	68	102
В1, мг	0,017	0,02
В2, мг	0,16	0,21
С, мг	20	30
Са, мг	4,2	6,3
Fe, мг	0,018	0,27
Mg, мг	3,2	4,2

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Ломтики хлеба намазывают маслом.

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю



### Капуста тушеная

Наименование блюда: Капуста тушеная

Технологическая карта

Рецептура (раскладка продуктов) на 1 порцию блюда

Продукт (полуфабрикат)	7-11	12-18	7-11	12-18
	Брутто, г		Нетто, г	
Капуста свежая	215,2	287	172	
или Капуста квашеная	214,5	285	150	
Масло сливочное	5	7	5	7
Томатное пюре	9	12	9	12
Морковь	4	5	3	4
Лук репчатый	7	9,5	6	8
Мука пшеничная	2	3	2	3
Сахарный песок	5	6	5	6
Выход	-	-	150	200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	3,1	4,13
Жиры, г	6,47	8,6
Углеводы, г	18,85	25,13
Калорийность, ккал	150,2	200,3
В1, мг	0,06	0,08
В2, мг	0,05	0,07
С, мг	45,8	52,3
Са, мг	110,9	147,9
Fe, мг	1,6	2,1
Mg, мг	31,0	41,3

Технологическая карта приготовления блюда:

#### Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Утверждаю

И. о. директор МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю

«31» 05 2021



## Каша вязкая молочная из пшениной крупы

Наименование блюда: Каша вязкая молочная из пшениной крупы

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

*Рецептура (раскладка продуктов) на 1 порцию блюда*

Продукт (полуфабрикат)	7-11		12-18	
	Брутто, г		Нетто, г	
Крупа пшениная	45	57	45	57
Вода	55	63	55	63
или Молоко	100	114	100	114
Сахар	15	18	15	18
Масло сливочное	9,0	11	9,0	11
Выход:	-	-	200	250

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порция блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	7,85	9,8
Жиры, г	10,1	12,6
Углеводы, г	49,4	61,7
Калорийность, ккал	320	400
В1, мг	0,127	0,158
В2, мг	0,161	0,202
С, мг	0,87	1,08
Са, мг	133,7	167,1
Fe, мг	2,15	2,68
Mg, мг	42,2	52,7

*Технологическая карта приготовления блюда:*

Технология приготовления

Кашу варят на воде, на молоке или на смеси молока и воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

« 31 » 05 2021 г



**Колбаса вареная**

Наименование блюда: **Колбаса вареная**

Технологическая карта (кулинарный рецепт)

*Рецептура (раскладка продуктов) на 1 порцию блюда*

Продукт (полуфабрикат)	7-11	12-18	7-11	12-18
	Брутто, г		Нетто, г	
Колбаса вареная	49	98	48	97
Вода	200	240	200	240
Выход:	-	-	48	97

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 1 порцию блюда	
	7-11	12-18
Белки, г	11,0	21,9
Жиры, г	10,0	20,2
Углеводы, г	-	-
Калорийность, ккал	134,4	271,6
В1, мг	-	-
В2, мг	-	-
С, мг	-	-
Са, мг	5,76	11,64
Fe, мг	-	-
Mg, мг	16,8	33,95

*Технологическая карта приготовления блюда:*

**Технология приготовления**

Очищенную колбасу, нарезанную по 1-2 куса на порцию запускают в кипящую воду и варят не менее 5 мин после закипания. При отпуске колбасные изделия гарнируют и поливают соусом. Можно отпустить без соуса.

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021 г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Помидоры свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Помидоры	118	100
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,1	0,2	3,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
14	20	26	0,9

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,06	0,04	0,5	25	0,7

Энергетическая ценность (ккал)
24

**Технология приготовления:** помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента подготовки (при температуре хранения 4±2°C).

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

### Огурцы свежие

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Огурцы свежие	106	100
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,8	0,1	2,6

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
23	14	42	0,6

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,04	0,2	5	0,1

Энергетическая ценность (ккал)
14

**Технология приготовления:** огурцы свежие промывают в проточной воде дважды, отрезают место прикрепления плодоножки, нарезают на порции.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента (при температуре хранения 4±2°C).

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Свекла столовая свежая		
до 01.01	20	16
с 01.01	21,3	16
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	8	8
или Капуста белокочанная свежая	10	8
Картофель свежий продовольственный		
с 01.09 по 31.10	10,7	8
с 01.11 по 31.12	11,5	8
с 01.01 по 28-29.02	12,3	8
с 01.03	13,3	8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4
или Морковь столовая свежая		
до 01.01	5	4
с 01.01	5,3	4
Лук репчатый свежий	4,8	4
Томат-паста	1,2	1,2
Масло сливочное	2	2
Сахар-песок	1	1
Бульон мясной	80	80
Соль поваренная «Экстра»	0,2	0,2
Сметана 15%	2	2
Коренья петрушки сушеные	0,2	0,2
Кислота лимонная	0,04	0,04
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,81	4,13	3,38

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
19,09	14,08	56,93	2,06



Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,01	0,04	0,07	0,51	4,24	0,11

Энергетическая ценность (ккал)
67,16

**Технология приготовления:** для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут измельченную свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый, корень петрушки и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения.

**Температура подачи:** 70±5°C.

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

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»  
Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021г

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Изделия колбасные вареные (колбаски, сосиски) для школьного питания  
отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Колбаски детские	103	100
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
10,4	20,1	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
25	0	0	1,8

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,03	0,09	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
226

**Технология приготовления:** колбаски или сосиски промывают, удаляют искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении 5-10 мин.

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента отваривания.

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

### Жаркое по-домашнему (говядина)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Говядина ДП крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	46,1	45,4
или Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	49,9	45,4
<b>Масса говядины отварной:</b>	-	<b>28</b>
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	54,3	54,3
или Картофель свежий продовольственный	77,6	54,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	7,1	7,1
или Лук репчатый свежий	8,5	7,1
Масло сливочное	3,5	3,5
Томат-паста	1,3	1,3
Соль поваренная «Экстра»	0,5	0,5
Бульон мясной	30	30
Петрушка (зелень)	0,7	0,5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
12,39	6,65	8,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
21,9	30,33	141,56	2,15

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,1	0,13	2,55	4,37	0,19

Энергетическая ценность (ккал)
156,54

**Технология приготовления:** подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, 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 по 2-3 куска на порцию.

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

пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Картофель свежий очищенный (полуфабрикат) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

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

**Температура подачи:**  $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$ .

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

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

 Арефьева В.Ю.

« 31 » 05 2021 г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Рис отварной

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	35,2	35
Масло сливочное	5	5
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
2,38	4,43	19,46

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
0,78	12,43	39,55	0,34

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,02	0,01	0,44	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
143,17

**Технология приготовления:** крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

**Температура подачи:** 65±5°C.

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

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.  
«31» 05 2020г



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Изделия макаронные группы А отварные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Макаронны гр.А <фигурные>	33,3	33,3
Соль поваренная «Экстра»	1	1
Масло сливочное	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
3,61	4,47	19,28

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
3,95	5,12	23,34	0,5

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,04	0,01	0,33	0	0,05

Энергетическая ценность (ккал)
133,46

**Технология приготовления:** перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды), в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипяченным маслом сливочным.

**Температура подачи:** 65±5°C.

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

Утверждаю  
И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»



Арефьева В.Ю.

2022г

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Капуста тушеная

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат <i>или</i> Капуста белокочанная свежая	100 125	100 100
Масло сливочное	5	5
Томат-паста	2	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат <i>или</i> Морковь столовая свежая	10 12,5	10 10
Коренья петрушки сушеные	0,5	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> Лук репчатый свежий	8 9,5	8 8
Мука Пшеничная 1 сорта	2	2
Соль поваренная «Экстра»	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2
Вода питьевая	30	30
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
1,58	3,82	4,69

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
41,03	17,6	34,83	0,73

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0,02	0,03	0,03	0,55	8,15	0,27

Энергетическая ценность (ккал)
72,57

**Технология приготовления:** очищенные овощи промывают в проточной воде, нарезанную соломкой капусту белокочанную свежую кладут в котел слоем не более 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло сливочное, томат-пасту, припущенную в небольшом количестве воды в течение 5-7 мин. и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой, добавляют корень петрушки и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем их добавляют к капусте и тушат до готовности. Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде (без добавления масла), разводят водой.

хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин. За 5 мин до готовности к капусте добавляют подготовленные муку, соль поваренную, сахар-песок и вновь доводят до кипения.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин.

**Температура подачи:**  $65 \pm 5^{\circ}\text{C}$ .

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

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления заварки.



Утверждаю  
 И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»  
 Арефьева В.Ю.  
 « 31 » 05 2021 г



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №96

#### Чай с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный ДП (210401003) или Чай черный в пакетах ДП (210401004)	0,35	0,35
Вода питьевая	104	102
Сахар-песок	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0	0	4,99

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
8,15	1,79	0,02	0,02

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0	0,01	0	0	0

Энергетическая ценность (ккал)
19,95

**Технология приготовления:** для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. Сахар из расчета на ребенка передается в групповую и добавляется в напиток по желанию ребенка в количестве, не превышающем указанного в технологической карте.

**Температура подачи:** 65±5°С.

Утверждаю

И. о. директора МОУ «Кикинская ООШ»

Арефьева В.Ю.

«31» 05 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Чай с молоком

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный байховый	0,35	0,35
Вода питьевая	80	80
Молоко ультрапастеризованное ДП	25	25
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,82	0,82	1,19

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
5,33	2,34	2,88	0,29

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,05	0	0,55	2,53	0

Энергетическая ценность (ккал)
15

**Технология приготовления:** для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком. насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают

5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Сахар подают отдельно в индивидуальной упаковке промышленного производства.

**Температура подачи:** 65±5°C.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

### Хлеб зерновой на основе пшеницы

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Хлеб зерновой	100	100
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
8,6	1,4	45,1

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
34,0	55,0	199,0	3,2

Витамины, мг					
A	B1	B2	PP	C	E
0	0,22	0,09	3,0	0	-

Энергетическая ценность (ккал)
228,0

Готовый продукт промышленного производства.

**Температура хранения и срок реализации:** в соответствии с указаниями на упаковке.

### Масло коровье сладко-сливочное несоленое

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Масло коровье сладко-сливочное несоленое	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>5</b>

В 100 граммах данного блюда содержится:

Пищевые вещества, г		
Белки	Жиры	Углеводы
0,50	82,5	0,8

Минеральные вещества, мг			
Ca	Mg	P	Fe
12,0	0,4	19,0	0,2

Энергетическая ценность (ккал)
-----------------------------------

Витамины, мг					
А	В1	В2	РР	С	Е
0,59	0	0,1	0,05	0	21,0

Готовый продукт промышленного производства.

**Температура хранения и срок реализации:** в соответствии с указаниями на упаковке.