

Меню-раскладка (Понедельник)

Дети от 7 до 11 лет

Диета: **Все**

Наименование блюд и продуктов	Брутто г	Нетто г	Выход г	Химический состав																						
				Белки г	Жиры г	Углево ды г	ккал	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	Zn мг	I мг	A рет.экв	B1 мг	B2 мг	B6 мг	PP мг	C мг	E мг	D мг	B9 мг		
Без диеты																										
Бутерброд с маслом и сыром			100/10/15	12,47	13,3	37,1	319,0	630,0	245,3	202,3	77,04	347,6	5,01			80,0	0,27	0,16		3,72	0,42	14,45				
Хлеб пшеничный	100,0	100,0		8,5	1,6	37,0		500,0	243,0	43,0		264,0	5,0			50,0	0,27	0,1		3,68	0,3	1,3				
Масло сливочное	10,0	10,0		0,07	7,8	0,1		1,0	2,3	1,8		2,6	0,01			30,0	0,01	0,05		0,01	0,03	13,1				
Сыр	15,0	15,0		3,9	3,98			129,0		157,5		81,0						0,05		0,03	0,42	0,05				
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром			200/5/4	7,87	9,41	37,57	205,0	148,3	275,8	218,0	41,53	208,6	0,48			40,0	0,08	0,26		0,74	1,04	6,71		0,1		
Крупа рисовая	39,0	39,0		2,73	0,39	27,85		4,68	39,0	3,12		58,5	0,39			40,0	0,03	0,02		0,62	0,16	0,16				0,1
Молоко	200,0	200,0		5,6	6,4	9,4		100,0	292,0	240,0		180,0	0,12					0,02		0,3	2,6	0,16				
Сахар	4,0	4,0				3,99		0,04	0,12	0,08			0,01													
Соль	1,0	1,0						90,0	0,09	3,68			0,03													
Масло сливочное	5,0	5,0		0,04	3,9	0,05		0,5	1,15	0,9		1,3	0,01			20,0	0,01	0,01		0,3	6,55	0,06				
Кофе на молоке с печеньем			125/25	5,34	6,18	27,06	185,0	54,52	174,7	140,4	19,58	121,8	0,68			20,0	0,05	0,18		0,68	0,65	0,88		0,06		
Кофе растворимый	2,0	2,0		0,3	0,07			0,06	5	2,0		5,0	0,12								0,48	0,06				
Молоко	125,0	125,0		3,5	4,0	5,88		62,5	182,5	150,0		112,5	0,08			30,0	0,05	0,19		0,19	1,63	0,06				
Сахар	18,0	18,0				17,96		0,18	0,54	0,36			0,05													
Печенье сахарное	25,0	25,0		1,88	2,95	5,9		9,0	27,5	7,25		22,5	0,53							0,18	0,88					

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Энгиноева М.Х.



Технологическая карта Н000475

Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	39	39	2,73	0,39	27,85
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	4	4	0,00	0,00	3,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	200/5/4		7,87	9,41	37,57
Калорийность	205				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиоева М.Х

Технологическая карта Н000476

Бутерброд с маслом и с сыром



Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	10	10	0,07	7,80	0,10
Сыр	16	15	3,90	3,98	0,00
Выход блюда	100/10/15		12,47	13,38	37,10
Калорийность	319				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом и добавляют кусочек сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Энгиоева М.Х.

Технологическая карта Н000382

Кофе на молоке с печеньем

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Кофе растворимый	2	2	0,30	0,07	0,00
Молоко	125	125	3,50	4,00	5,88
Сахар	18	18	0,00	0,00	17,96
Печенье сахарное	25	25	1,88	2,95	5,90
Выход блюда	125/25		5,34	6,18	27,06
Калорийность	185				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофе кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подают вместе с печеньем.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом кофе и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Меню-раскладка (Вторник) Дети от 7 до 11 лет

Диета:	Наименование блюда и продуктов		Брутто г	Нетто г	Выход г	Химический состав																						
						Белки г	Жиры г	Углево дья г	ккал	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	Zn мг	I мг	A рет экв	B1 мг	B2 мг	B6 мг	PP мг	C мг	E мг	D мг	B9 мг		
Все						Без диеты																						
Завтрак																												
	Яйцо отварное		40,0	40,0	1 шт.	5,08	4,6	0,28	58,0	53,6	56,0	22,0	4,8	76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08					0,24		
	Яйцо		40,0	40,0		5,08	4,6	0,28		53,6	56,0	22,0		76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08							
	Каша молочная геркулес с маслом и сахаром		200/5/5	200,0	200/5/5	8,92	10,9 ⁷	29,17	251,0	150,1 ⁴	339,3 ⁸	231,3 ³	63,85	257,6 ¹	1,24		40,0	0,17	0,28		0,52		1,04		7,11	0,1		
	Молочко		200,0	200,0		5,6	6,4	9,4		100,0	292,0	240,0		180,0	0,12		40,0	0,08	0,3		0,3		2,6		0,56	0,1		
	Крупа "Геркулес"		35,0	35,0		3,85	2,17	17,61		7,0	115,5	18,2		114,8	1,26			0,16	0,04		0,35							
	Сахар		5,0	5,0		5,0	1,0	1,0		0,05	0,15	0,1			0,02													
	Соль		1,0	1,0		1,0	1,0	1,0		90,0	0,09	3,68			0,03													
	Масло сливочное		5,0	5,0		0,04	3,9	0,05		0,5	1,15	0,9		1,3	0,01		20,0		0,01		0,07		0,6		6,55	0,01		
	Чай с лимоном 1 вар.		200	200	200	0,24	0,06	14,71	60,0	1,2	27,41	6,32	4,46	8,18	0,79						0,08		0,1		0,01			
	Чай высшего или 1-го сорта		1,0	1,0		0,2	0,05	0,04		0,82	24,8	4,95		8,24	0,82													
	Сахар		16,0	16,0		0,05	0,01	15,97		0,16	0,48	0,32		0,05	0,05													
	Лимон свежий		6,0	5,0		0,05	0,01	0,15		0,6	7,75	1,75		0,85	0,01													
	Фрукты свежие		155	155	155	0,62	0,62	15,19	69,0	40,3	430,9	24,8	13,95	17,05	3,41													
	Яблоки		155,0	155,0		0,62	0,62	15,19		40,3	430,9	24,8		17,05	3,41													
	Хлеб с маслом		100,0	100,0	100/10	8,57	9,4	37,1	267,0	501,0	245,3	44,8	77,04	266,6	5,01		50,0	0,27	0,11		3,69		1,9		14,4	0,31		
	Хлеб пшеничный		100,0	100,0		8,5	1,6	37,0		500,0	243,0	43,0		264,0	5,0													
	Масло сливочное		10,0	10,0		0,07	7,8	0,1		1,0	2,3	1,8		2,6	0,01		50,0		0,01		0,01							

Директор



Энгиоева М.Х

Технологическая карта H000478

Хлеб с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	10	10	0,07	7,80	0,10
Выход блюда	100/10		8,57	9,40	37,10
Калорийность	267				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х

Технологическая карта Н000377

Чай с лимоном 1 вар.



Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Вода питьевая	180	180	0,00	0,00	0,00
Сахар	16	16	0,00	0,00	15,97
Лимон свежий	6	5	0,05	0,01	0,15
Выход блюда		200	0,24	0,06	14,71
Калорийность		60			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

Энгиноева М.Х



Технологическая карта Н000017

Фрукты свежие

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория: 7-11

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	155	155	0,62	0,62	15,19
Выход блюда		155	0,62	0,62	15,19
Калорийность		69			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)

Зам.директора по УВР

(подпись)

Мержоева М.М

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Энгиоева М.Х

Технологическая карта Н000479

Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Крупа "Геркулес"	35	35	3,85	2,17	17,61
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	200/5/5		8,92	10,97	29,17
Калорийность	251				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель	Зам.директора по УВР	Мержоева М.М
(должность)	(подпись)	(ФИО)
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Директор



Энгиноева М.Х

Технологическая карта K000209

Яйцо отварное

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яйцо	1 шт	40	5,08	4,60	0,28
Выход блюда	1 шт.		5,08	4,60	0,28
Калорийность	58				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.
 Консистенция: умеренно плотная.
 Цвет: белок - белый, желток - желтый.
 Вкус: свежего вареного яйца, приятный.
 Запах: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Меню-раскладка (Среда)

Дети от 7 до 11 лет

Диета: **Все**

Химический состав

Наименование блюда и продуктов	Брутто г	Нетто г	Выход г	Химический состав																									
				Белки г	Жиры г	Углево ды г	ккал	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	Zn мг	I мг	A рет.экв	B1 мг	B2 мг	B6 мг	PP мг	C мг	E мг	D мг	B9 мг					
Без диеты																													
Бутерброд с маслом	100,0	100,0	100/15	8,61	13,3	37,15	256,0	501,5	246,4	45,7	77,06	267,9	5,02		70,0	0,27	0,12		3,69										
Хлеб пшеничный	100,0	100,0		8,5	1,6	37,0		500,0	243,0	43,0		264,0	5,0		70,0	0,27	0,1		3,68										
Масло сливочное	15,0	15,0		0,11	11,7	0,15		1,5	3,45	2,7		3,9	0,02		100,0	0,03	0,02		0,01										
Яйцо отварное	40,0	40,0	1 шт.	5,08	4,6	0,28	58,0	53,6	56,0	22,0	4,8	76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08										
Яйцо	40,0	40,0		5,08	4,6	0,28		53,6	56,0	22,0		76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08										
Каша манная молочная с маслом и сахаром	350,0	350,0	350/5/5	13,03	13,6	43,54	265,0	202,7	467,3	380,5	48,95	304,0	0,56		50,0	0,14	0,45		0,8										
Молочко	350,0	350,0		9,8	11,2	16,45		175,0	511,0	420,0		315,0	0,21		70,0	0,14	0,53		0,53										
Крупа манная	39,0	39,0		4,02	0,39	26,36		1,17	50,7	7,8		33,15	0,39			0,05	0,02		0,47										
Сахар	5,0	5,0				4,99		0,05	0,15	0,1			0,02																
Соль	1,0	1,0						90,0	0,09	3,68			0,03				0,01												
Масло сливочное	5,0	5,0		0,04	3,9	0,05		0,5	1,15	0,9		1,3	0,01		20,0		0,01												
Чай с сахаром	1,0	1,0	200	0,19	0,05	22,74	92,0	0,81	21,21	4,91	3,96	7,42	0,81						0,06										
Чай высшего или 1-го сорта	1,0	1,0		0,2	0,05	0,04		0,82	24,8	4,95		8,24	0,82						0,08										
Сахар	25,0	25,0				24,95		0,25	0,75	0,5			0,08																
Печенье	30,0	30,0	30	2,25	3,54	7,08	56,0	10,8	33,0	8,7	6,0	27,0	0,63						0,21										
Печенье сахарное	30,0	30,0		2,25	3,54	7,08		10,8	33,0	8,7		27,0	0,63						0,21										

Директор



Энгиоева М.Х

Технологическая карта K000209

Яйцо отварное

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яйцо	1 шт	40	5,08	4,60	0,28
Выход блюда	1 шт.		5,08	4,60	0,28
Калорийность	58				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.
 Консистенция: умеренно плотная.
 Цвет: белок - белый, желток - желтый.
 Вкус: свежего вареного яйца, приятный.
 Запах: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель _____

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Энгиоева М.Х



Технологическая карта H000485

Печенье

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Печенье сахарное	30	30	2,25	3,54	7,08
Выход блюда		30	2,25	3,54	7,08
Калорийность		58			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)

Зам.директора по УВР

(должность)

Мержоева М.М

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х



Технологическая карта Н000376

Чай с сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Сахар	25	25	0,00	0,00	24,95
Вода питьевая	175	175	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		200	0,19	0,05	22,74
Калорийность		92			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Составитель _____ Зам.директора по УВР Мержоева М.М

(должность) (подпись) (ФИО)

_____ (подпись) (ФИО)

(должность)

Директор

Энгинова М.Х



Технологическая карта Н000482

Каша манная молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	350	350	9,80	11,20	16,45
Крупа манная	39	39	4,02	0,39	26,36
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	350/5/5		13,03	13,63	43,54
Калорийность	265				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.
Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
Цвет: белый или светло-кремовый.
Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель	Зам.директора по УВР	Мержоева М.М
(должность)	(подпись)	(ФИО)
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Директор



Энгиоева М.Х

Технологическая карта K000478

Бутерброд с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70	0,15
Выход блюда	100/15		8,61	13,30	37,15
Калорийность	256				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.
 Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.
 Цвет: соответствует виду масла.
 Вкус: соответствует виду масла.
 Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Меню-раскладка (Четверг)

Дети от 7 до 11 лет

Диета:	Все		Химический состав																										
			Наименование блюда и продуктов	Брутто г	Нетто г	Выход г	Белки г	жиры г	углево ды г	ккал	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	Zn мг	I мг	A рет.экв	B1 мг	B2 мг	B6 мг	PP мг	C мг	E мг	D мг	B9 мг		
Завтрак	Без диеты																												
	Хлеб с маслом		100,0	100,0	100/15	8,61	13,3	37,15	303,0	501,5	246,4	45,7	77,06	267,9	5,02			70,0	0,27	0,12		3,69							
	Хлеб пшеничный		100,0	100,0		8,5	1,6	37,0	500,0	243,0	43,0		264,0	5,0			70,0	0,27	0,1		3,68								
	Масло сливочное		15,0	15,0		0,11	11,7	0,15		1,5	3,45	2,7		3,9	0,02			0,03	0,02		0,01								
	Яйцо отварное				1 шт.	5,08	4,6	0,28	58,0	53,6	56,0	22,0	4,8	76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08					0,24			
	Яйцо		40,0	40,0		5,08	4,6	0,28		53,6	56,0	22,0	4,8	76,8	1,0		100,0	0,03	0,18		0,08					0,24			
	Чай с лимоном 1 вар.				200	0,24	0,06	14,71	0,0	1,2	27,41	6,32	4,46	8,18	0,79														
	Чай высшего или 1-го сорта		1,0	1,0		0,2	0,05	0,04		0,82	24,8	4,95	4,46	8,24	0,82														
	Сахар		16,0	16,0				15,97		0,16	0,48	0,32			0,05														
	Лимон свежий		6,0	5,0		0,05	0,01	0,15		0,6	7,75	1,75		0,85	0,01														
	Каша гречневая молочная с маслом				200/5/5	8,6	8,79	33,04	246,0	126,7	305,9	169,3	86,34	219,6	2,39		0,01	30,0	0,17	0,26		1,49							
	Молоко		150,0	150,0		4,2	4,8	7,05		75,0	219,0	180,0		135,0	0,09		30,0	0,06	0,23		0,23								
	Крупа гречневая		39,0	39,0		4,91	1,29	24,22		1,17	148,2	7,8		116,22	2,61				0,17	0,08		1,63							
	Соль		1,0	1,0						90,0	0,09	3,68			0,03														
	Масло сливочное		5,0	5,0		0,04	3,9	0,05		0,5	1,15	0,9		1,3	0,01														
	Сахар		5,0	5,0				4,99		0,05	0,15	0,1			0,02														
	Фрукты свежие				150	0,6	0,6	14,7	67,0	39,0	417,0	24,0	13,5	16,5	3,3							0,45							
	Яблоки		150,0	150,0		0,6	0,6	14,7		39,0	417,0	24,0	13,5	16,5	3,3							0,45							

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Энгинова М.Х.



Технологическая карта Н000017

Фрукты свежие

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория: 7-11

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	150	150	0,60	0,60	14,70
Выход блюда		150	0,60	0,60	14,70
Калорийность		67			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Директор

Энгиноева М.Х

Технологическая карта Н000483

Каша гречневая молочная с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	150	150	4,20	4,80	7,05
Крупа гречневая	39	39	4,91	1,29	24,22
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Выход блюда	200/5/5		8,60	8,79	33,04
Калорийность	246				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Молоко смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой. Добавляют сахар. При отпуске поливают маслом сливочным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 Цвет: соответствует виду каши.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Энгиноева М.Х.



Технологическая карта H000377

Чай с лимоном 1 вар.

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,20	0,05	0,04
Вода питьевая	180	180	0,00	0,00	0,00
Сахар	16	16	0,00	0,00	15,97
Лимон свежий	6	5	0,05	0,01	0,15
Выход блюда		200	0,24	0,06	14,71
Калорийность		60			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Энгиноева М.Х

Технологическая карта K000209

Яйцо отварное

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яйцо	1 шт	40	5,08	4,60	0,28
Выход блюда	1 шт.		5,08	4,60	0,28
Калорийность	58				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.
 Консистенция: умеренно плотная.
 Цвет: белок - белый, желток - желтый.
 Вкус: свежего вареного яйца, приятный.
 Запах: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Энгиноева М.Х.

Технологическая карта K000478

Хлеб с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Хлеб пшеничный	100	100	8,50	1,60	37,00
Масло сливочное	15	15	0,11	11,70	0,15
Выход блюда	100/15		8,61	13,30	37,15
Калорийность	303				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.
 Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.
 Цвет: соответствует виду масла.
 Вкус: соответствует виду масла.
 Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

(должность)

Зам.директора по УВР

(подпись)

Мержоева М.М.

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Меню-раскладка (Пятница)

Дети от 7 до 11 лет

Диета:	Все	Химический состав																										
		Наименование блюда и продуктов	Брутто г	Нетто г	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево ды г	ккал	Na мг	K мг	Ca мг	Mg мг	P мг	Fe мг	Zn мг	I мг	A рет.экв	B1 мг	B2 мг	B6 мг	PP мг	C мг	E мг	D мг	B9 мг		
		Без диет																										
Завтрак																												
	Бутерброд с маслом			100/10	8,57	9,4	37,1	235,0	501,0	245,3	44,8	77,04	266,6	5,01				50,0	0,27	0,11		3,69			14,4			
	Хлеб пшеничный	100,0	100,0		8,5	1,6	37,0		500,0	243,0	43,0		264,0	5,0			50,0	0,27	0,1		3,68			1,3				
	Масло сливочное	10,0	10,0		0,07	7,8	0,1		1,0	2,3	1,8		2,6	0,01			20,0	0,08	0,25		0,01			13,1				
	Какао с молоком и печеньем			200/34	8,57	9,78	40,85	286,0	85,8	330,1	222,2	36,92	206,0	1,31								0,49		1,04	1,2	0,1		
	Какао-порошок	4,0	4,0		0,97	0,7	1,52		0,4	67,56	2,2		26,2	0,59								0,07			0,01			
	Молоко	200,0	200,0		5,6	6,4	9,4		100,0	292,0	240,0		180,0	0,12			40,0	0,08	0,3		0,3			2,6		0,1		
	Сахар	26,0	26,0				25,95		0,26	0,78	0,52			0,08								0,24			1,19			
	Печенье сахарное	34,0	34,0		2,55	4,01	8,02		12,24	37,4	9,86		30,6	0,71							0,03							
	Каша рисовая молочная с маслом и сахаром			200/5/5	7,87	9,41	38,48	210,0	148,3	275,8	218,0	41,53	208,6	0,49								0,74		1,04	6,71	0,1		
	Крупа рисовая	39,0	39,0		2,73	0,39	27,85		4,88	39,0	3,12		58,5	0,39			40,0	0,08	0,25		0,62			2,6		0,1		
	Молоко	200,0	200,0		5,6	6,4	9,4		100,0	292,0	240,0		180,0	0,12								0,3						
	Сахар	5,0	5,0				4,99		0,05	0,15	0,1			0,03														
	Соль	1,0	1,0						90,0	0,09	3,68			0,03														
	Масло сливочное	5,0	5,0		0,04	3,9	0,05		0,5	1,15	0,9		1,3	0,01			20,0		0,01									

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х.

Технологическая карта Н000475

Каша рисовая молочная с маслом и сахаром



Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	39	39	2,73	0,39	27,85
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	5	5	0,00	0,00	4,99
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Выход блюда	200/5/5		7,87	9,41	38,48
Калорийность	210				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиоева М.Х.



Технологическая карта H000382

Какао с молоком и печеньем

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 18.10.2023

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Какао-порошок	4	4	0,97	0,70	1,52
Молоко	200	200	5,60	6,40	9,40
Сахар	26	26	0,00	0,00	25,95
<i>Какао с молоком</i>		200			
Печенье сахарное	34	34	2,55	4,01	8,02
Выход блюда	200/34		8,57	9,78	40,85
Калорийность	286				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подают вместе с печеньем.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель

Зам.директора по УВР

Мержоева М.М

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)