

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиоева М.Х.



## Технологическая карта H000478

### Бутерброд с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>		<b>100/10</b>	<b>8,57</b>	<b>9,40</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>		<b>235</b>			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х.



## Технологическая карта K000377

## Чай с лимоном (вар.1)

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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	169	169	0,00	0,00	0,00
Сахар	20	20	0,00	0,00	19,96
Лимон свежий	10	10	0,09	0,01	0,30
<b>Выход блюда</b>		<b>200</b>	<b>0,28</b>	<b>0,06</b>	<b>18,47</b>
<b>Калорийность</b>		<b>76</b>			

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 ВР

Дзагиев Б.А

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Энгиноева М.Х

## Технологическая карта Н000478

### Хлеб с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>100/10</b>		<b>8,57</b>	<b>9,40</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>			<b>267</b>		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Зам.директора по ВР

Дзагиев Б.А

(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: 01.09.2022

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

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализацииОрганолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

( ФИО )



Директор Энгиноева М.Х.

## Технологическая карта Н000479

### Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>8,92</b>	<b>10,97</b>	<b>29,17</b>
<b>Калорийность</b>	<b>251</b>				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

Зам.директора по ВР \_\_\_\_\_

(подпись)

Дзагиев Б.А \_\_\_\_\_

( ФИО )

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Энгиноева М.Х.

## Технологическая карта Н000376

### Чай с сахаром



Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>		<b>200</b>	<b>0,19</b>	<b>0,05</b>	<b>22,74</b>
<b>Калорийность</b>		<b>92</b>			

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

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор  Энгиноева М.Х.

## Технологическая карта Н000482

### Каша манная молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>350/5/5</b>		<b>13,03</b>	<b>13,63</b>	<b>43,54</b>
<b>Калорийность</b>			<b>265</b>		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

Зам.директора по ВР \_\_\_\_\_

Дзагиев Б.А \_\_\_\_\_

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х.



## Технологическая карта Н000377

### Чай с лимоном 2 вар.

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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	5	5	0,05	0,01	0,15
<b>Выход блюда</b>		<b>200</b>	<b>0,24</b>	<b>0,06</b>	<b>14,71</b>
<b>Калорийность</b>		<b>60</b>			

#### 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

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

(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: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>100/10/15</b>		<b>12,47</b>	<b>13,38</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>	<b>319</b>				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

(ФИО)



Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Энгиноева М.Х

## Технологическая карта К000209

### Яйцо отварное

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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

#### 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 ВР

Дзагиев Б.А

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор Энгиноева М.Х.

**Технологическая карта Н000483**  
**Каша гречневая молочная с маслом**

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>8,60</b>	<b>8,79</b>	<b>33,04</b>
<b>Калорийность</b>			<b>246</b>		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

(должность)

Зам.директора по ВР

(подпись)

Дзагиев Б.А

(ФИО)

Директор



Энгиноева М.Х.

## Технологическая карта Н000382

### Кофе на молоке с печеньем

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>		<b>125/25</b>	<b>5,34</b>	<b>6,18</b>	<b>27,06</b>
<b>Калорийность</b>		<b>185</b>			

#### 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.

#### 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 ВР

Дзагиев Б.А

(должность)

(подпись)

(ФИО)



Директор \_\_\_\_\_ Энгиноева М.Х.

### Технологическая карта Н000485 Печенье

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_ Зам.директора по ВР \_\_\_\_\_ Дзагиев Б.А \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

Директор



Энгиоева М.Х

## Технологическая карта Н000475

### Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 01.09.2022

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>7,87</b>	<b>9,41</b>	<b>38,48</b>
<b>Калорийность</b>	<b>210</b>				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_

Зам.директора по ВР

Дзагиев Б.А

(должность)

(подпись)

(ФИО)