

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия (блюда): Биточки рыбные (Минтай)

Номер рецептуры: 54-3р-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	0,07	0,049	7,000	4,900
Лук	0,007	0,005	0,700	0,500
Хлеб пшеничный	0,009	0,009	0,900	0,900
Молоко или вода	0,013	0,013	1,300	1,300
Хлеб пшеничный	0,005	0,005	0,500	0,500
Масло растительное	0,005	0,005	0,500	0,500
Выход		50		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится													
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
14,1		2,8		8,6		36		41		188		0,9	
Витамины													
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг		
22	0.08	0.09					0.16				3.44		

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 115,9

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, поливают сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, котлеты – овально-овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку – гарнир.

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки-золотистый, на разрезе – светло-светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

Утверждаю:

ИП Какурина Д.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия (блюда): Винегрет с растительным маслом

Номер рецептуры: 54-163-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,012	0,009		
Свекла	0,007	0,006		
Морковь	0,004	0,004		
Зеленый горошек	0,007	0,006		
Капуста	0,008	0,007		
Лук	0,007	0,006		
Масло растительное	0,002	0,002		
Соль	0,0005	0,0005		
Выход		40		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится													
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
1		7,1		5,4		16		13		29		0,6	
Витамины													
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг		
97.2	0.02	0.01					3.01				0.42		

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 89,5

Технология приготовления

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь нарезают ломтиками, капусту шинкуют. Репчатый лук мелко нарезают, добавляют зеленый горошек. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают. Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, свекла, морковь нарезаны ломтиками, репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия (блюда): Горошница

Номер рецептуры: 54-23г-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох	0,072	0,072	0,086	0,086
Соль пов йод	0,0005	0,0005	0,0005	0,0005
Вода	0,150	0,150	0,180	0,180
Масло сливочное	0,005	0,005	0,005	0,005
Выход		0,150		0,180

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
14,5	1,3	33,8	78	70	215	4,5					
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг
0,9	0,44	0,09					0				3,9

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 204,8

Технология приготовления

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 162. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль.

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция мягкая; цвет желтый; вкус: не допускается вкус подгорелой каши; запах:

Не допускается запах подгорелой каши.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52

Наименование изделия (блюда): Капуста тушеная с курицей

Номер рецептуры: 54-8г-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	86	72		
Капуста	213	171		
Масло растительное	6	6		
Томат	2	2		
Морковь	4,5	3,75		
Лук	7,5	6		
Лавровый лист	0,01	0,01		
Мука	1,5	1,5		
Сахар	4	4		
Соль	1	1		
Выход		150		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится													
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Са		Mg		P		Fe	
3,6		5		14,5		82		32		62		1,2	
Витамины													
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,м		
133	0,03	0,06					31,9				1,13		

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 118,7

Технология приготовления

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду. Добавляют нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), масло, пассерованный томат и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 минут.

Требования к качеству*Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки**Консистенция: сочная, слабо хрустящая**Цвет: светло – коричневый**Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий**Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей*

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 54-1хн-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	0,026	0,026	2,600	2,500
Сахар	0,007	0,007	0,700	0,700
Вода	0,190	0,190	19,000	19,000
Выход		200		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
0,5	0	19,8	50	2	4	0,1					
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг
15	0	0					0				0,05

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 81

Технология приготовления

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 мин; урюк 18-20 мин; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Характеристика блюда при выходе

Внешний вид – компот прозрачный; цвет – коричневый; вкус – сладкий; запах и вкус – характерный для компота из сухофруктов.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные супы, напитки – не выше 14°С.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.Н.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия (блюда): Огурец в нарезке

Номер рецептуры: 54-23-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурец	0,030	0,030		
Выход		0,030		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
0,6	0,1	2	18,4	11,2	33,6	0,48					
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP
8	0,02	0,03	-	-	-	-	8	-	-	-	0

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 11,3

Технология приготовления

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Характеристика блюда при выходе:

Внешний вид: огурцы нарезают кружочками или дольками;

Вкус и запах: свойственный огурцам.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

ИП Какурин



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия (блюда): Рагу из курицы

Номер рецептуры: 54-22м-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	0,094	0,083	9,400	8,300
Соль пов йод	0,0008	0,0008	0,080	0,080
Картофель	0,124	0,091	12,400	9,100
Морковь	0,0235	0,019	2,350	1,900
Томат	0,0015	0,0015	0,150	0,150
Лук	0,0145	0,0115	1,450	1,150
Масло раст	0,006	0,006	0,600	0,600
Лавровый лист	0,00003	0,00003	0,030	0,030
Мука	0,0011	0,0011	0,110	0,110
Выход		200		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится													
Пищевые вещества, г.					Минеральные вещества, мг.								
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
21		7		17,5		32		93		193		2,1	
Витамины													
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг		
260	0,13	0,11					11,3				6,71		

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 217,4

Технология приготовления

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, шинкуют мелкой соломкой. Курицу разделяют на куски, посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, соль, и тушат 20-25 минут.

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид- мясо вместе с соусом и гарниром овощи сохранили форму нарезки; консистенция – сочная, мягкая; вкус и запах – свойственный тушеному мясу птицы, томата и овощей

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С, холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование изделия (блюда): Соус красный основной

Номер рецептуры: 54-3соус-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	0,00075	0,00075		
Лавровый лист	0,00001	0,00001		
Мука	0,0015	0,0015		
Томат	0,0015	0,0015		
Лук	0,0015	0,001		
Морковь	0,003	0,002		
Масло растительное	0,001	0,001		
Соль	0,00003	0,00003		
Бульон	0,032	0,032		
Выход		30		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится												
Пищевые вещества, г.					Минеральные вещества, мг.							
Белки		Жиры		Углеводы	Ca		Mg		P		Fe	
3,3		2,7		8,9	9		12,2		23,6		0,5	
Витамины												
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг	
131,8	0,02	0,00					2,68				0,33	

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 73,1

Технология приготовления

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой. Лук перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла в течении 10-15 минут, затем вводят томат при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Характеристика блюда при выходе:

Внешний вид – однородная масса; консистенция – жидкой сметаны, однородная. Без комков муки; цвет: красноватый; вкус – нежный, насыщенный; запах – продуктов, входящих в соус.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51

Наименование изделия (блюда): Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 54-6с-2020

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	I порц		I порц	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Курица	0,020	0,015	0,020	0,015
Морковь	0,010	0,008	0,012	0,010
Картофель	0,055	0,040	0,0687	0,050
Яйцо куриное	0,0019	0,0019	0,0024	0,0024
Мука	0,0062	0,0062	0,0077	0,0077
Лук репчатый	0,010	0,008	0,012	0,010
Масло сливочное	0,0007	0,0007	0,0007	0,0007
Масло растительное	0,002	0,002	0,002	0,002
Лавровый лист	0,00004	0,00004	0,00004	0,00004
Соль пов йод	0,0002	0,0002	0,0002	0,0002
Вода	0,010	0,010	0,010	0,010
Бульон	0,150	0,150	0,187	0,187
Зелень	0,001	0,001	0,001	0,001
Выход		0,200		0,250

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.					Минеральные вещества, мг.						
Белки		Жиры		Углеводы	Ca		Mg		P		Fe
23,1		16,7		57	52		64		180		2,7
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг
511	0,24	0,18					18,4				3.92

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 470,3

Технология приготовления

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят 5 минут, затем добавляют нарезанную морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист. Тесто для клецок – яйца взбивают, добавляют соль, воду, растопленное масло; подготовленную массу вливают в муку, размешивают, получается тесто консистенцией как на оладьи. Тесто массой по 5-10 грамм, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят 7 минут откидывают и сразу же раскладывают в тарелки порционно. В тарелки с разложенными клецками наливают суп.

Требования к качеству Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, клецки одинакового размера; консистенция – картофель и овощи – мягкие, клецки – упругие; цвет бульона – прозрачный; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей и картофеля

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: пром

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, кг	нетто, кг	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	0,040	0,040	0,060	0,060
Выход		0,040		0,060

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe					
2	0,4	11,9	4,5	3,8	7,2	0,7					
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,мг
-	0	0	-	-	-	-	0	-	0	-	-

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 58,70

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см прямоугольной формы

Требования к качеству

Внешний вид: Ломтики прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: соответствует виду хлеба.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия (блюда): Хлеб ржаной

Номер рецептуры: пром

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, кг	нетто, кг	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	0,020	0,020	0,030	0,030
Выход		0,020		0,030

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.						Минеральные вещества, мг.					
Белки	Жиры	Углеводы				Ca	Mg	P		Fe	
1,5	0,3	8,95				13,2	34,8	0,44		0	
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D, мкг	E, мг	H, мкг	PP, мг
-	0	0	-	-	-	-	0	-	0	-	-

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 43,71

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см прямоугольной формы

Требования к качеству

Внешний вид: Ломтики прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: соответствует виду хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 54-2гн-2020

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста (ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» 2021г.)

Продукты	Расход сырья			
	1 порц		100 порций	
	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар	0,007	0,007	0,700	0,700
Чай	0,001	0,001	0,100	0,100
Вода	0,200	0,200	20,000	20,000
Выход		0,200		

Химический состав, витамины микроэлементы

В данном блюде содержится											
Пищевые вещества, г.					Минеральные вещества, мг.						
Белки		Жиры		Углеводы	Ca	Mg	P	Fe			
0,2		0,0		6,5	4,5	3,8	7,2	0,7			
Витамины											
A, мг	B1, мг	B2, мг	B5, мг	B6, мг	B9, мг	B12, мг	C, мг	D,мкг	E, мг	H, мкг	PP,
	0,00	0,01					0,04				

Энергетическая ценность (ккал) данного блюда: 26,8

Технология приготовления

Заварку заливают кипятком в объеме 50 % от объема, предусмотренного технологической картой, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Требования к качеству

Вкус и запах – свойственные чаю с сахаром.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.