



Технологическая карта K000209
Яйца вареные

Основание: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2017. - 544 с.

Номер рецепта по документу: 209

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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		63			

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.



Технологическая карта Н000475

Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	39	39	2,52	0,36	25,70
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		210	5,00	6,00	32,00
Калорийность		202			

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.



Технологическая карта H000382

Кофейный напиток на молоке с печеньем

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

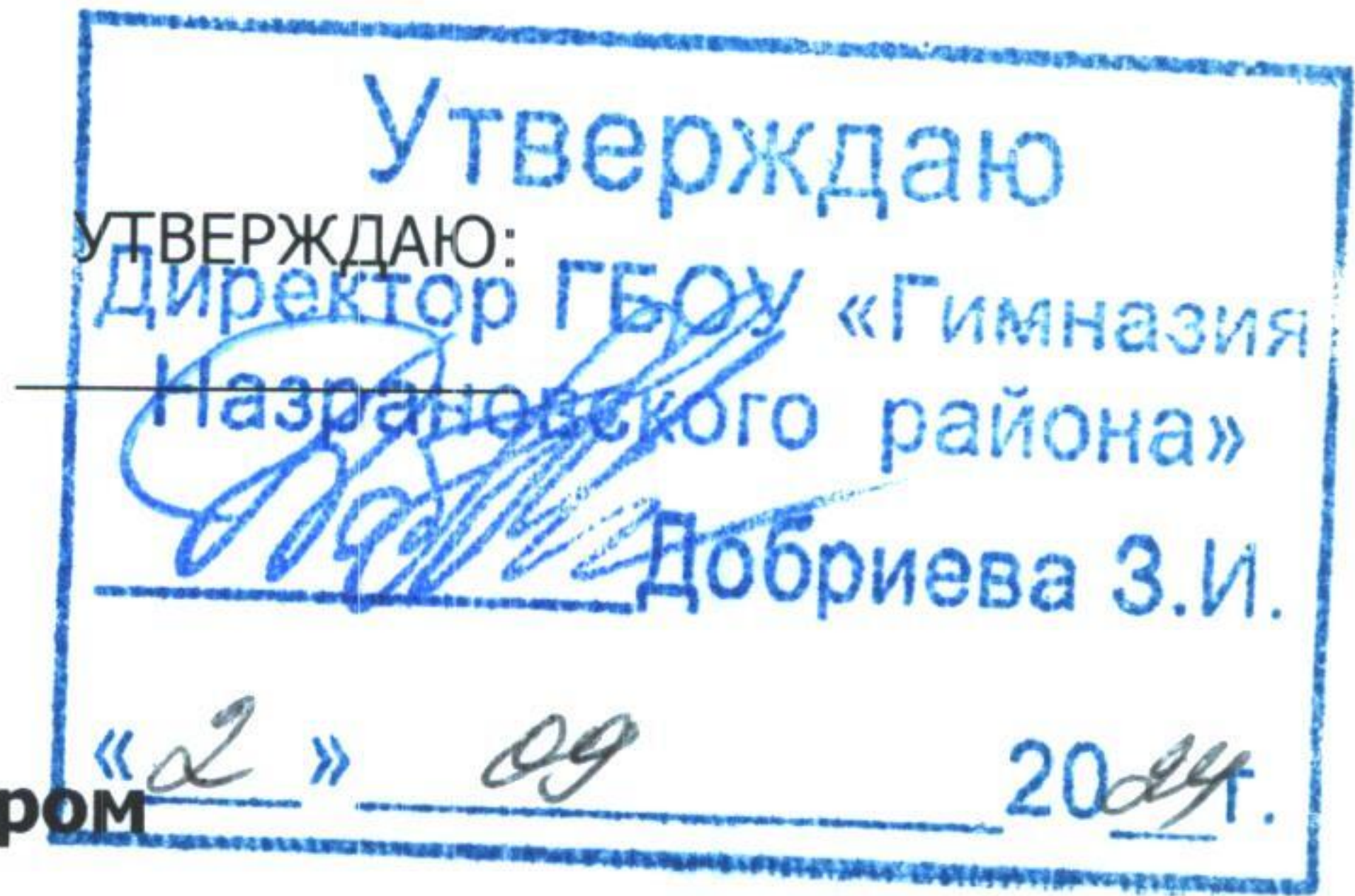
Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Кофе растворимый	2	2	0,30	0,07	0,00
Молоко	125	125	4,48	5,12	7,52
Сахар	17	17	0,00	0,00	14,97
Печенье сахарное	25	25	1,50	2,36	4,72
Выход блюда		220	3,00	4,00	30,00
Калорийность		168			

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.



Технологическая карта H000479

Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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	6	6	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		245	7,00	9,00	29,00
Калорийность		225			

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.



Технологическая карта H000377
Чай с лимоном 1 вар.

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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	15	15	0,00	0,00	14,97
Лимон свежий	6	5	0,05	0,01	0,15
Выход блюда		200	0,00	0,00	13,00
Калорийность		48			

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 плавают кружочек лимона.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.
Запах: свойственный чаю и лимону.



Технологическая карта Н000017
Яблоки

Основание:
 Номер рецепта по документу:
 Область применения:
 Категория: 7-11
 № Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	155	155	0,62	0,62	15,19
Выход блюда		155	0,00	0,00	15,50
Калорийность		62			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности



Технологическая карта Н000482

Каша манная молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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		360	7,00	7,00	30,00
Калорийность		211			

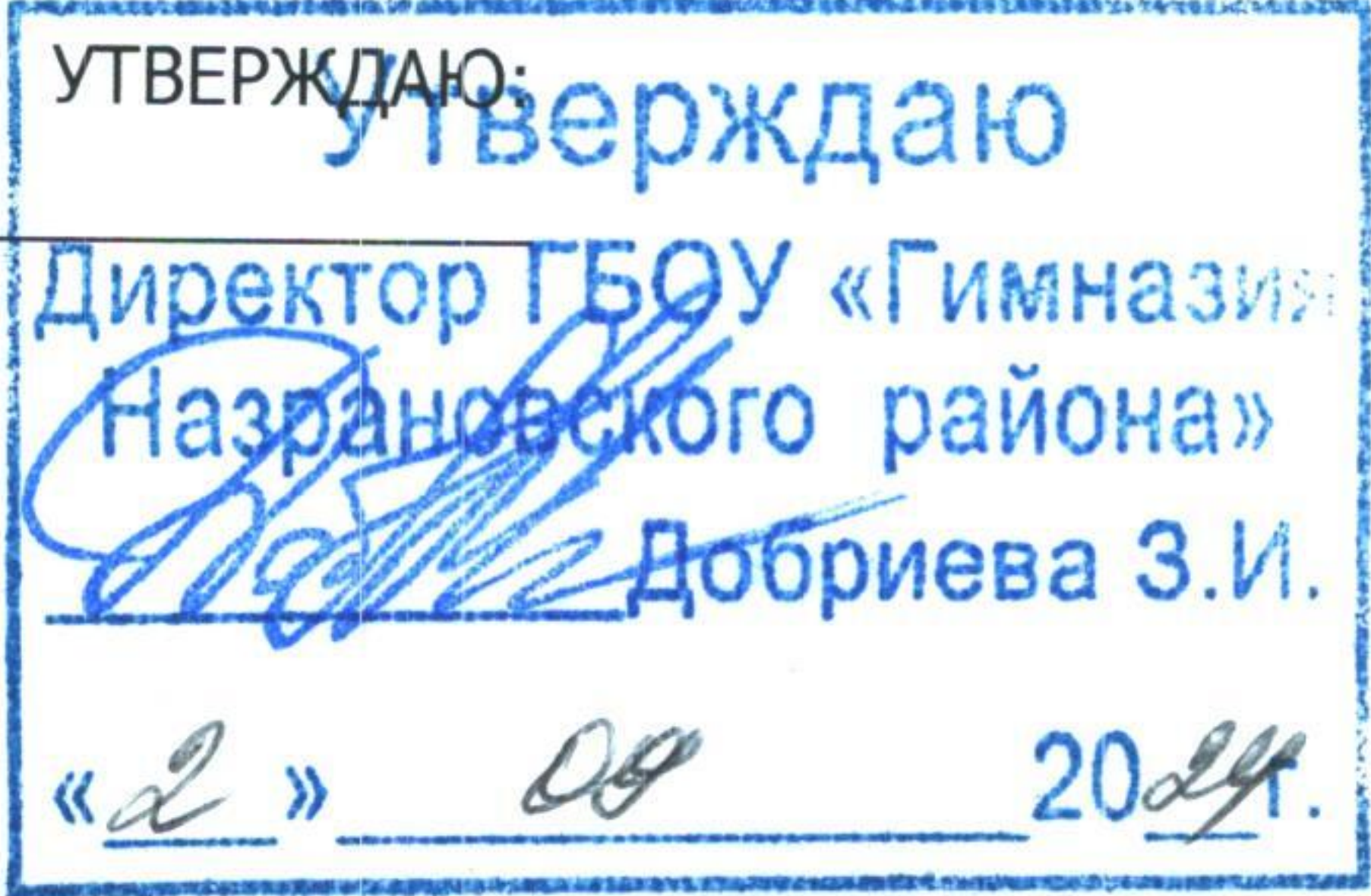
Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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.

Технологическая карта Н000376
Чай с сахаром



Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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	0,00	0,00	20,00
Калорийность		80			

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта Н000485
Печенье

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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	1,00	2,00	6,00
Калорийность		46			

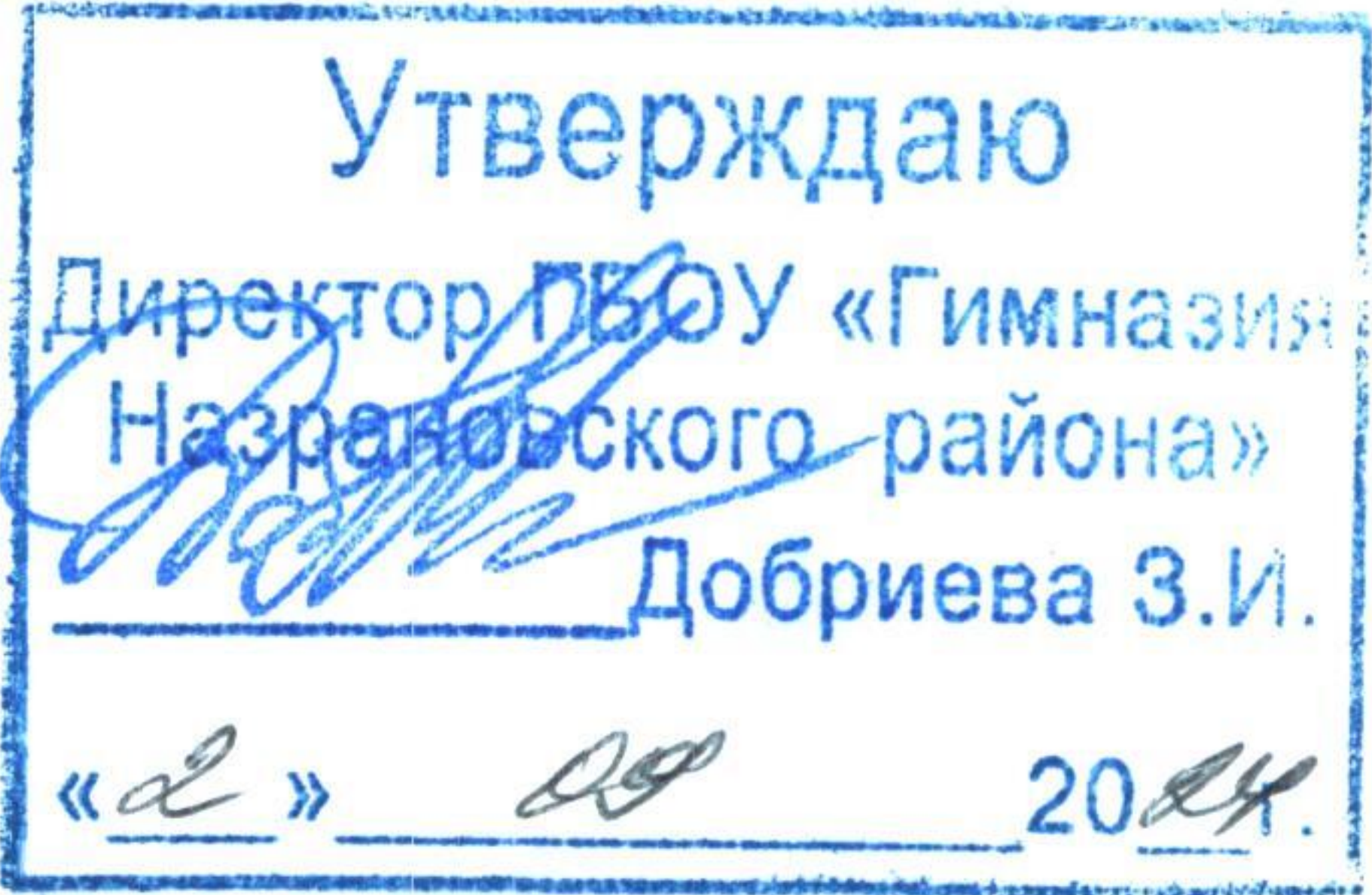
Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта K000478
Хлеб с маслом

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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		115	6,00	8,00	32,00
Калорийность		224			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

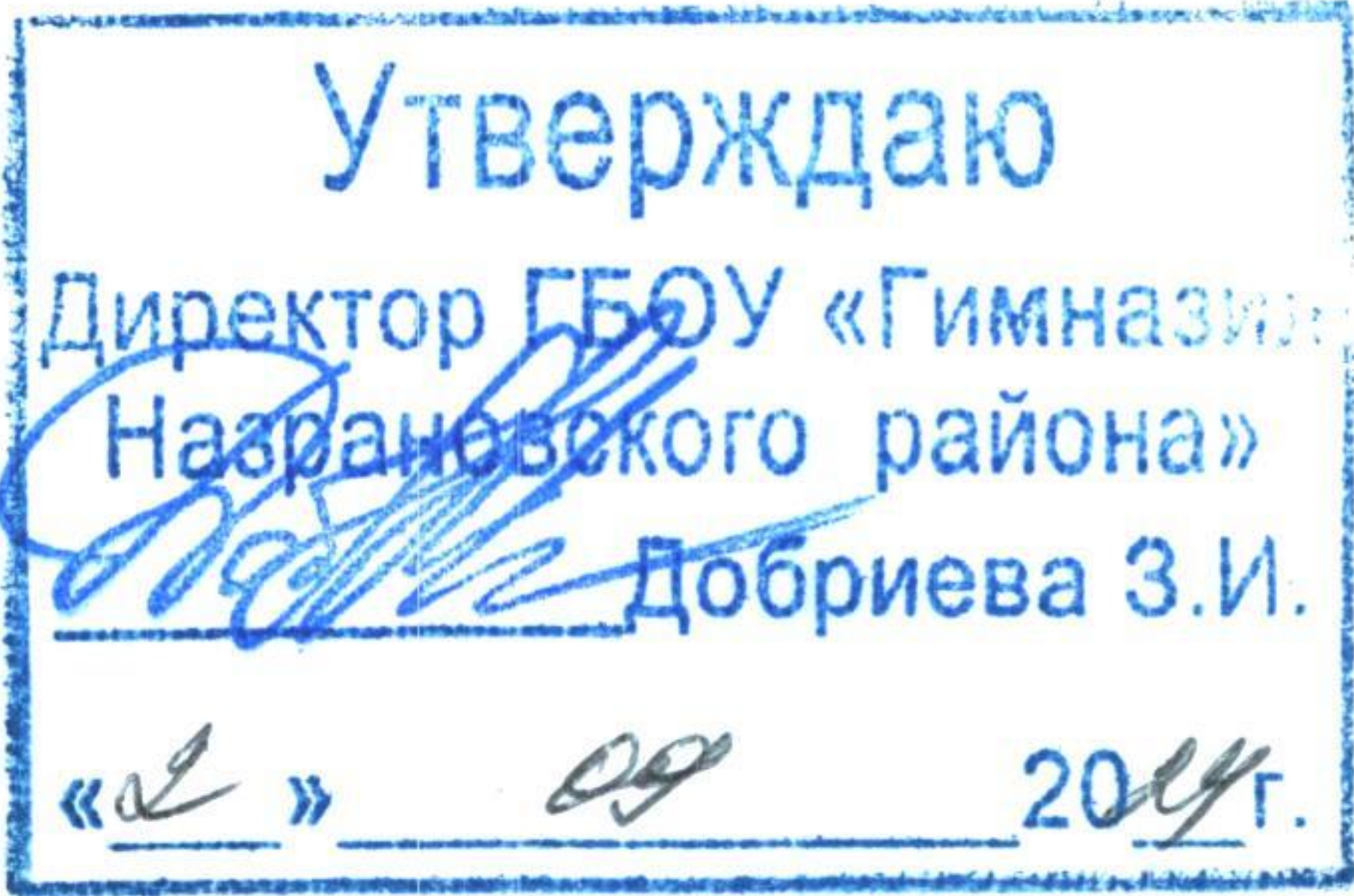
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта K000478
Бутерброд с маслом

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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		115	6,00	8,00	32,00
Калорийность		224			

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта Н000483
Каша гречневая молочная с маслом

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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	5,04	1,32	24,84
Соль	1	1	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Сахар	6	6	0,00	0,00	4,99
Выход блюда		210	7,00	7,00	32,00
Калорийность		219			

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта Н000478
Бутерброд с маслом

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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		110	6,00	7,00	32,00
Калорийность		215			

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта Н000382
Какао с молоком и печеньем



Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:

Дата формирования: 14.05.2025

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	23,95
Какао с молоком		200			
Печенье сахарное	34	34	2,55	4,01	8,02
Выход блюда		234	4,00	5,00	32,00
Калорийность		189			

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.

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта Н000476
Бутерброд с маслом и с сыром

Основание:
Номер рецепта по документу:
Область применения:
Категория:
№ Диет:



Дата формирования: 14.05.2025

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	16	3,90	3,98	0,00
Выход блюда		126	7,00	9,00	33,00
Калорийность		241			

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.