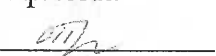
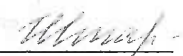


Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович 	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд 
---	---

Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Мясо птицы**

Номер рецептур: 295

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Мясо птицы	150	110	1500	1100
Сметана	5	5	50	50
Соль	3	3	30	30
Чеснок	15	15	1500	1500
Выход:	100		10000	

Мясо птицы промывают в теплой воде. Чеснок очищают. В обсушенное мясо птицы добавляют очищенный чеснок, соль, сметану. Маринуют 20-30 минут, выпекают в духовом шкафу при температуре 250 градусов 15-20 минут. При отпуске по желанию добавляют соус. Отпускают при температуре 65 градусов

Требование к качеству:

Внешний вид: мясо не разваренное

Консистенция: мягкая

Цвет: светло-золотистый

Вкус: соответствующий сметане и чеснока

Запах: соответственный мясу птицы

Зав. столовой  Паньшина И.Т.

10.06.2022 г.

Копии верна.

Директор школы:  Штайгервальд Т.М.

Согласовано Представитель школы С.А. Прокопович <i>Стр</i>	Утверждаю директор школы Т.М. Штайгервальд <i>Штайг</i>
--	---

Технологическая карта № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 376

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Чай высшего сорта	2	2	200	200
Сахар	15	15	1500	1500
Итого расход:	200		2000	

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно настаивать нельзя, так как вкус и аромат ухудшается. Подается при температуре от 7 до 14 С.

Требование к качеству:

Внешний вид: порошок золотисто-коричневого цвета

Консистенция: пыльная

Цвет: коричневый

Вкус: приятный, сладкий

Запах: соответствующий чаю

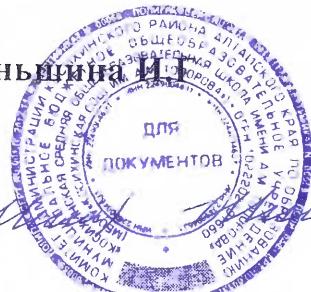
Зав. столовой *Штайг*

Паньшина И.П.

10.06.2022 г.

Копия верна.

Директор школы: *Штайг*



Штайгервальд Т.М.

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>спр</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Штайг</i></u>
---	---

Технологическая карта № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептур: 349

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Смесь сухофруктов	20	20	2000	2000
Вода	180	180	18000	18000
Сахар	20	20	2000	2000
Выход:	180		1800	

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения. Всыпают сахар и варят до готовности. Компот варят заранее, чтобы он настоялся. Подают полностью охлажденным.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды и ягоды не переваренные

Консистенция: жидкая, с наличием проваренных фруктов

Цвет: светло-коричневый

Вкус: приятный, сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Зав. столовой *Иванова*

Паньшина И.Г

10.06.2012 г.

Копия верна.

Директор школы: *Штайг* Штайгервальд Т.М.

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А. Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М. Штайгервальд</i></u>
---	---

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Картофельное пюре**

Номер рецептур: 312

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	200	180	20000	18000
Молоко	30	30	3000	3000
Масло сливочно	5	5	500	500
Выход:	170		1700	

Картофель очищают. Кладут в кипящую подсоленную воду. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Когда картофель сварится, воду сливают, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, в 2-3 приема добавляют горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения однородной массы. Подают при температуре не ниже 65С.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса без комочков

Вкус: приятный

Запах: соответственный протертому картофелю

Зав. столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022

Копии верна.

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд Т.М



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А. Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М. Штайгервальд</i></u>
---	---

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Рыба припущенная

Номер рецептур: 227

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Рыба (минтай,горбуша)	163,4	120,4	16340	12040
Лук репчатый	3	3	300	300
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:	90		9000	

Порционные куски рыбы ,нарезанные с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячу. Воду или бульон , солят ,лук припускают 10-15 минут , добавляют к рыбе и готовят в духовом шкафу 15 минут. Подают при температуре 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы

Консистенция: мягкая

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло серый

Вкус: рыбы с сочетание соуса или масла

Запах: рыбный

Зав.столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022г.

Копия верна.

Директор школы: *Школа Штайгервальд Т.М.*

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А. Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М. Штайгервальд</i></u>
---	---

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Гуляш мясной**

Номер рецептур: 250

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Мясо (говядины, свинины)	110	110	1100	1100
Лук репчатый	12	12	1200	1200
Морковь	15	15	1500	1500
Масло растительное	5	5	500	500
Томатная паста	8	8	800	800
Выход:	90		900	

Мясо отваривают до полуготовности, пассируют овощи с томатной пастой и добавляют к мясу. Варят 10-15 минут до готовности. Подают при температуре 75С.

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствует виду мяса

Консистенция: мягкая

Цвет: свойственный мясу

Вкус: соответствует вкусу мяса

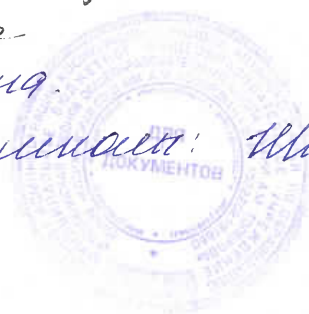
Запах: свойственный мясу

Зав. столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022г.

копии верна.

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд Т.М



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А. Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М. Штайгервальд</i></u>
---	---

Технологическая карта № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша пшенная

Номер рецептур: 175

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа пшено	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
Выход:	160		1600	

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар, и варят до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Подают при температуре 75 С

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупные набухшие

Консистенция: однородная , вязкая

Цвет: свойственный виду крупы

Вкус: умеренно сладкий, с выраженным вкусом сливочного масла

Зав. столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022

Котик Верно

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд Т.М

Согласовано Председатель комиссии С.А. Прокопович <i>С.А. Прокопович</i>	Утверждаю директор школы Т.М. Штайгервальд <i>Т.М. Штайгервальд</i>
--	---

Технологическая карта № 15

Наименование пищевого изделия (блюда) : Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры : 13

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Плоды шиповника	20	20	200	200
Сахар	20	20	200	200
Итого:	200		2000	

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут и добавляют сахар, Затем настаивают, процеживают отвар процеживают. Подают при температуре 14 С

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды шиповника не разваренные

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует цветам плодов шиповника

Вкус: соответствует плодам шиповника

Зав. столовой *И.Г. Паньшина* **Паньшина И.Г.**

10.06.2022г.

Копия берна.

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* **Штайгервальд Т.М.**



Составлено Директор профкома С.М. Кононич <i>СМ</i>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <i>ТМШ</i>
---	--

Технологическая карта № 8

1. Название кулинарного изделия (блюда) : **Макаронные изделия с**

сыром

1. Калорийность: 309

1. Состав сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Макаронные изделия	50	50	5000	5000
Сливочное	5	5	500	500
Сыр	15	15	1500	1500
Выход:	150/20		1500	

2. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде. Сыр варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. Макароны варят в подсоленной воде, сливочное масло и сыр перемешивают с прокипяченым сливочным маслом. При подаче посыпают тертым сыром. Подают при температуре не ниже 65 С.

Требования к качеству:

1. Вид: макароны мягкие, хорошо отделяются друг от друга
2. Запах: мягкая, рассыпчатая
3. Вкус: вареных макаронных изделий с маслом


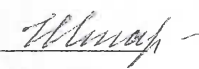
3. Составлено *И.Г.* Паньшина И.Г.

10.08.2022 г.

Копии верна.

Директор школы: *ТМШ* Штайгервальд Т.М.



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович 	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд 
---	---

Технологическая карта № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной с овощами**

Номер рецептур: 304

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Рис	50	50	500	500
Лук репчатый	12	12	120	120
Морковь	15	15	150	150
Масло растительное	5	5	50	50
Выход:	150/20		1500	

Рис отваривают до готовности, Лук и морковь пассируют на растительном масле, Пассированные овощи добавляют в готовый отваренный рис. Подают при температуре не ниже 75 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис на переваренный

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Запах: свойственный рису

Цвет: свойственный рису

Зав. столовой 

Паньшина И.Г

10.06.2012 г.
Комм. Верна.

Директор школы. Штайгервальд Т.М.

Согласовано
Представитель профкома
С.А. Прокопович *С.А. Прокопович*

Тришотермисс 2
Утверждаю
директор школы
Т.М. Штайгервальд *Т.М. Штайгервальд*

Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда) :Свекла или морковь отварная в нарезке

Номер рецептур: 52

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла или морковь	75	60	1300	1010
Выход:	60		6000	

Подготовленную свеклу или морковь отваривают,охлаждают, затем нарезают кубиком.

Требование к качеству:

Внешний вид: Свекла или морковь нарезают кубиком. Уложены горкой.

Консистенция: Овощей –мягкая, сочная.

Цвет: темно- Малиновый.Оранжевый.

Вкус: Умеренно- соленый, свойственный свекле или моркови.

Запах: Свеклы или моркови.

Зав. столовой *И.Г. Паньшина*

Паньшина И.Г

01.09.2021 г

Копии верна.

Директор школы: Штайгервальд ТМ



Согласовано Представитель профкома С.А Прозорович <u><i>CP</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Штаф</i></u>
--	--

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша молочная манная

Номер рецептуры: 173

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа манная	50	50	5000	5000
Молоко	50	50	5000	5000
Масло сливочное	7	7	700	700
Сахар	2	2	200	200
Выход:	150		1500	

Вязкую кашу готовят на молоке, воде или смеси молока и воды. В кипящую жидкость всыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом. Подаюг при температуре 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: вязкая без комочков

Консистенция: мягкая без комочков

Цвет: белый

Вкус: приятный ввиду крупы с ароматом сливочного масла

Запах: без запаха погорелой крупы

Зав. столовой *ИГ*

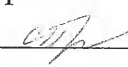
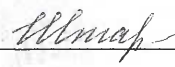
Паньшина И.Г

10.06.2022
копии верна.

Директор школы:

Штаф Штайгервальд ТМ



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович 	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд 
---	---

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептур: 82

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Свекла	50	40	500	400
Капуста	25	20	250	200
Картофель	27	20	270	200
Морковь	13	10	130	100
Лук репчатый	12	10	120	100
Томатное пюре	8	8	80	80
Масло растительное	5	5	50	50
Сметана	20	20	200	200
Выход:	240		2400	

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту. Доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут, кладут слегка пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При подаче добавляют сметану. Подают при температуре 75С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: свекла и овощи мягкие

Цвет: малиново-красный

Вкус: кисло сладкий

Запах: свойственный овощам

Зав. столовой 

Паньшина И.Г. 

10.06.2022

Копия верна.

Директор школы:

 Штайгервальд Т.М.

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М Штайгервальд</i></u>
--	--

Технологическая карта № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Каша рисовая с маслом сливочный

Номер рецептур: 175

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	54	54	5400	5400
Масло сливочное	7	7	700	700
Молоко	200	200	20000	20000
Сахар	7	7	700	700
Выход:	150		1500	

Вязкие каши приготавливают на молоке. В кипящую жидкость засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом, Подают при температуре не ниже 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: вязкая без комочков

Консистенция: вязкая без комочков

Цвет: белый

Вкус и запах: данный виду крупы с ароматом сливочного масла

Зав.столовой *Паньшина И.Г* Паньшина И.Г

10.06.2022
Копии верна.
Директор школы: *Штайгервальд Т.М* Штайгервальд Т.М

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М Штайгервальд</i></u>
--	--

Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Каша гречневая с маслом сливочным**

Номер рецептур: 302

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа гречневая	40	40	4000	4000
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода или молоко	40	40	4000	4000
Выход:	150/20		1500	

Вязкие каши приготавливают на воде или молоке. В кипящую жидкость засыпают подготовленную крупу и варят до загустения. До готовности кашу доваривают на водяной бане, заправляют сливочным маслом. Подают при температуре на ниже 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие

Консистенция: однородна

Вкус: свойственный крупе, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

Зав. столовой *И.Г Панышина*

Панышина И.Г

10.06.2022

Копия верна.

Директор школы: *Т.М Штайгервальд* *Штайгервальд Т.М.*



Согласовано Представитель: Протокома С.А Прокопчук <u>Сурф</u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u>Штайг</u>
--	--

Технологическая карта № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Фрукт

Номер рецептур: 338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Яблоко	100	100	1000	1000
Выход:	100		1000	

Яблоки замачивают в 10 процентном растворе поваренной соли в течении 10 минут , затем хорошо промывают в проточной воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус и запах: соответствует виду плодов

Зав.столовой: Иван Панышина И.Г

10.06.2022 г. Конни Верни

Директор школы: Штайг Штайгервальд ТМ

Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <i>СП</i>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <i>ТМШ</i>
---	--

Технологическая карта № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Тефтели мясные

Номер рецептур: 269

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Фарш мясной	100	100	10000	10000
Рис	15	15	1500	1500
Мука	10	10	1000	1000
Лук репчатый	12	12	1200	1200
Выход:	90		900	

Рис отваривают, лук репчатый пропускают на мясорубке. В подготовленный фарш добавляют рис отварной и лук. Формируют тефтели и готовят в духовом шкафу до готовности. Подают при температуре не ниже 75 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин

Консистенция: сочная в меру плотная

Цвет: малиново-красный

Заведующей *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г.

10.06.2022

Копия верна.

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд ТМ



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>С.А. Прокопович</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Т.М. Штайгервальд</i></u>
---	---

Технологическая карта № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда) :Хлеб пшеничный

Номер рецептур: ПР

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Хлеб пшеничный	40	40	50	50
Выход:	40		50	

Хлеб нарезан куском

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду хлеба

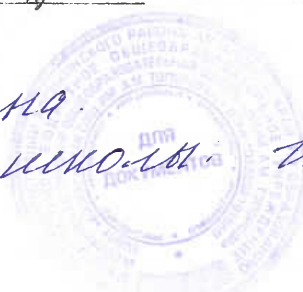
Вкус: соответствует виду хлеба

Зав. столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022 г.

Копии верна.

Директор школы *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд Т.М



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u><i>CP</i></u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u><i>Штайг</i></u>
--	---

Технологическая карта № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Макаронные изделия**

Номер рецептур: 309

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Макаронные изделия	50	50	5000	5000
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:	150		1500	

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде. Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. Макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Подают при температуре не ниже 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны мягкие, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Зав.столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г

10.06.2022 г.

Копии верна.

Директор школы: *Штайг* Штайгервальд Т.М



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <u>СП</u>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <u>ШШ</u>
---	---

Технологическая карта № 79

Наименование кулинарного изделия (блюда) : Кофейный напиток на молоке

Номер рецептур: 15

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Вода	172	172	17200	17200
Кофейный напиток	4	4	400	400
Молоко	25	25	2500	2500
Сахар	20	20	200	200
Выход:	190		1900	

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивают 10-15 минут, напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Подают при температуре не ниже 14 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость кофейного напитка

Консистенция: жидкая

Цвет: жидкость кофейного цвета

Вкус: приятный, сладкий

Запах: соответственный кофейному напитку

Зав. столовой И.Г Паньшина И.Г

10.06.2022.
Копия верна.

Директор школы: ШШ Штайгервальд ТМ



Согласовано Представитель профкома С.А Прокопович <i>С.А Прокопович</i>	Утверждаю директор школы Т.М Штайгервальд <i>Т.М Штайгервальд</i>
---	---

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Чай с сахаром и лимоном**

Номер рецептур: 377

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Чай высшего или первого сорта	2	2	200	200
Сахар	20	20	2000	2000
Лимон	13	13	1300	1300
Выход:	200		2000	

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости. Настаивают 5-10 минут накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар лимон и доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить нельзя, так как вкус и аромат ухудшается. Подают при температуре от 7 до 14 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: приятный, сладкий

Запах: свойственный чаю

Зав. столовой *И.Г. Паньшина*

Паньшина И.Г

10.06.2022 г

Копии верна.

Директор школы: *Штайгервальд Т.М.*



Согласовано Представитель профкома С.А. Прокопович <i>С.А. Прокопович</i>	Утверждаю директор школы Т.М. Штайгервальд <i>Т.М. Штайгервальд</i>
---	---

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюдо) : Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 76

	1 порция		100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, .
Сыр не острых сортов	21,2	20	2120	2000
Выход:	20		2000	

Сыр зачищают от корок. Нарезают на порционные кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Вкус : соответствует виду сыра

Консистенция: мягкая

Запах: свойственный свежему сыру

Цвет: свойственный сыру

Зав.столовой *И.Г. Паньшина* Паньшина И.Г.

01.09.2011 г.

Копии верна.

Директор школы: *Т.М. Штайгервальд* Штайгервальд Т.М.

