

Технологическая карта № 2,1
 Наименование изделия :.... Борщ с капустой и картофелем
 Номер рецептуры 57
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Свекла	40	32					
Капуста квашенная	17,2	12					
или свежая	20	16					
Картофель с 1,09	21	16					
с1,11	23	16					
с1,01	24	16					
с1,03	27	16					
Морковь	10	8					
Лук репчатый	9,6	8					
Масло растительное	4	4					
Бульон	160	160					
Сахар	2	2					
Томат пюре	6	6					
Сметана	10	10					
Выход: 200г			1.52	5.33	8.65	88.89	8.23

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевая ценность				С
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Свекла	30	24					
Капуста квашенная	12,9	9					
или свежая	15	12					
Картофель с 1,09	16	12					
с1,11	17	12					
с1,01	18	12					
с1,03	20	12					
Морковь	7,5	6					
Лук репчатый	7,2	6					
Масло растительное	3	3					
Бульон	120	120					
Сахар	1,5	1,5					
Томат пюре	4,5	4,5					
Сметана	7,5	7,5					
Выход: 150г			1.14	4	6.49	66.67	6.17

Технологическая карта № 5,1
 Наименование изделия :..... Котлеты или биточки рыбные запеченные
 Номер рецептуры 255
 Наименование сборника рецептур Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Горбуша	97	56					
или минтай*	92	56					
или скумбрия*	101	56					
Хлеб пшеничный	13	13					
Молоко	10	10					
Яйца	1\10	4					
Масса полуфабриката		83					
Масло сливочное	1,4	1,4					
Масса готовых котлет		70					
Соус		20					
Бульон мясной или рыбный	22						
Мука пшеничная	1						
Масло сливочное	1						
Выход: с маслом 74г							
Выход: с соусом 90г			13.84	7.69	8.73	159.02	0.21

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевая ценность				
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	С
	Брутто , г	Нетто , г					
Горбуша	83	48					
или минтай*	79	48					
или скумбрия*	87	48					
Хлеб пшеничный	11	11					
Молоко	8,6	8,6					
Яйца	1\12	3,3					
Масса полуфабриката		71					
Масло сливочное	1,2	1,2					
Масса готовых котлет		60					
Соус		20					
Бульон мясной или рыбный	22						
Мука пшеничная	1						
Масло сливочное	1						
Выход: с маслом 64г							
Выход: с соусом 80г			11,88	6,84	7,65	139,34	0,18
*Нормы расхода даны на минтай потрошенный без головы, скумбрию неразделанную							

Технологическая карта №

3,3

Приложение 7

Наименование изделия :..... Гуляш

к СанПиН 2,4,1,3049-13

Номер рецептуры

401

Наименование сборника рецептов Сборник технологических нормативов Из-во Москва 1996г.

Нименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Говядина	102	76					
Масло сливочное	3	3					
Лук репчатый	14	12					
Томатное пюре	9,5	9,5					
Мука пшеничная	3	3					
Масса тушеного мяса		60					
Масса соуса		40					
Выход: с соусом 100г.			18,54	19,08	5,77	268,79	0,5

Нименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Говядина	85	63					
Масло сливочное	2,5	2,5					
Лук репчатый	11	9					
Томатное пюре	7,6	7,6					
Мука пшеничная	2,4	2,4					
Масса тушеного мяса		50					
Масса соуса		30					
Выход с соусом 80г.			15,45	15,9	4,81	223,99	0,4

Технологическая карта № 10,13
 Наименование изд..... **Бутерброды с джемом или повидлом**
 Номер рецептуры 2
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик. 1 порция		Пищевая ценность				Витамин С, мг
	Брутто, г	Нетто, г	белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
Батон	30	30	2,37	0,3	15,57	70,8	0
Масло	3,5	3,5	0,03	2,51	0,05	23,1	0
Джем или повидло	15,2	15	0,06	0	9,8	37,05	0,08
ВЫХОД		48	2,46	2,81	25,42	130,95	0,08

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик. 1 порция		Пищевая ценность				Витамин С, мг
	Брутто, г	Нетто, г	белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
Батон	40	40	3,16	0,4	20,76	94,4	0
Масло	5	5	0,04	3,63	0,07	33	0
Джем	20,2	20	0,08	0	13,06	49,4	0,1
ВЫХОД		65	3,28	4,03	33,89	176,8	0,1

Технологическая карта № 6,3
 Наименование изд..... Сырники из творога
 Номер рецептуры 231
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевая ценность				Витамин С, мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Творог	102	100					
Мука пшеничная	13	13					
Яйца	1/10шт	4					
Масса полуфабриката		114					
Масло растительное	4	4					
Масса готовых сырников		100					
Молоко сгущенное	20	20					
или варенье	20	20					
или масло сливочное	5	5					
			18,69	12,67	11,4	234	0,25
Выход с вареньем		120	18,77	12,67	24,46	283,4	0,35
Выход со сгущенкой		120	20,13	14,37	22,6	297	0,45
Выход с маслом		105	18,72	16,8	11,45	271,4	0,25

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевая ценность				Витамин С, мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Творог	51	50					
Мука пшеничная	6	6					
Яйца	1/20шт	2					
Масса полуфабриката		57					
Масло растительное		2					
Масса готовых сырников		50					
Молоко сгущенное	20	20					
или варенье	20	20					
или масло сливочное	5	5					
			9,3	6,33	5,38	116	0,13
Выход с вареньем		70	9,38	6,33	18,44	165,4	0,23
Выход со сгущенкой		70	10,74	8,03	16,58	179	0,33
Выход с маслом		55	9,33	10,46	5,43	153,4	0,13

Технологическая карта № 9,2
 Наименование изделия.....Каша манная жидкая
 Номер рецептуры
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Крупа манная	28	28					
Молоко	100	100					
Вода	76	76					
Сахар	4	4					
Масло сливочное	4	4					
Выход с маслом 204г			4,29	5,6	23,74	162,98	
Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Крупа манная	21	21					
Молоко	75	75					
Вода	57	57					
Сахар	3	3					
Масло сливочное	3	3					
Выход с маслом 153г.			3,22	4,2	17,81	122,23	

Технологическая карта № 8,1
 Наименование изделия :..... **Каша гречневая рассыпчатая**
 Номер рецептуры 313
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Крупа гречневая	50	50					
Вода	88	88					
Масло сливочное	4	4					
Выход: 130г			6,32	4,6	34,03	192,92	0

Нименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевая ценность				С
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. Г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Крупа гречневая	46	46					
Вода	82	82					
Масло сливочное	3,7	3,7					
Выход: 120г			5,82	4,25	33,75	177,08	0

Технологическая карта № 12,7
 Наименование изделия :..... **Напиток из плодов шиповника**
 Номер рецептуры 398
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Именование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Плоды шиповника сушенные	15	15					
Сахар	7	7					
Вода	150	150					
Выход: 150			0,51	0,21	14,23	61	75

Именование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Плоды шиповника сушенные	18	18					
Сахар	10	10					
Вода	180	180					
Выход: 180			0,61	0,25	18,67	79	90

Технологическая карта № 12,6
 Наименование изделия :..... **Напиток клюквенный**
 Номер рецептуры 647
 Наименование сборника рецептов Сборник технологических нормативов Москва 1996г.

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Клюква	20	18,8					
Сахар	18	18					
Вода	152	152					
Выход: 150			0,09	0	18,86	72,58	3,45
Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Клюква	24	23					
Сахар	21	21					
Вода	182	182					
Выход: 180			0,11	0	22	84,98	2,82

Технологическая карта № 12,10
 Наименование изделия Молоко кипяченое
 Номер рецептуры 400
 Наименование сборника рецептов Дели принт Москва 2011г

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Молоко	158	150*					
Выход 150г			4,58	4,08	7,58	85	2,05
Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Молоко	189	180*					
Выход: 180			5,48	4,88	9,07	102	2,46

* Масса молока кипяченого

Технологическая карта № 12,6
 Наименование изделия :..... **Напиток клюквенный**
 Номер рецептуры 647
 Наименование сборника рецептов Сборник технологических нормативов Москва 1996г.

Приложение 7
 к СанПиН 2,4,1,3049-13

Именование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Клюква	20	18,8					
Сахар	18	18					
Вода	152	152					
Выход: 150			0,09	0	18,86	72,58	3,45

Именование сырья	Расход сырья и п/фабрик.		Пищевые вещества				Витамин С,мг
	1 порция		белки г	жиры г	углевод. г	Кк	
	Брутто , г	Нетто , г					
Клюква	24	23					
Сахар	21	21					
Вода	182	182					
Выход: 180			0,11	0	22	84,98	2,82