

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО ПОРЦИЯМИ**

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10
ВЫХОД:	10	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	0,08	8,2	0,13	74,64

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству: Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ С ИЗЮМОМ**

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35,7	35,7
Молоко	37,4	37,4
Вода	85	85
Сахар	5,1	5,1
Изюм	8,67	8,67
Масса каши	170	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	4,93	8,81	38,85	254,41

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	46	40
Молоко	25	25
Сыр. Голландский (брусковой)	15,5	14,8
Масло растительное для смазки	1	1
Соль йодированная	0,5	0,5
Масса омлета запеченного	-	75
Масло сливочное	5	5
Выход блюда	80	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	9,3	12,4	1,5	155

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают отдельную посуду по 2-3 штуки и соединять с общей массой. К яичной смеси добавляют молоко и йодированную соль, тщательно размешивают, слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр, выливают в емкость, смазанную маслом, слоем в 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200 градусов до образования легкой румяной корочки. Омлет можно варить на пару. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция нежная, пористая, с бледно-золотистой корочкой. Вкус яичный, без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 5,0%	139,5	138
Или творог 9,0%	139,5	138
Сахар	9	9
Крупа манная	9	9
Яйцо куриное	6,9	6
Сметана 15%	4,5	4,5
Сухари	6	6
Масло сливочное	4,5	4,5
Масло растительное	3	3
Соль йодированная	0,34	0,34
Ванилин	0,013	0,013
Масса полуфабриката	-	177
Выход блюда	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	23,85	11,55	22,5	289,35

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, йодированную соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный маслом противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С⁰ 20-30 минут до готовности. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно, выход или уменьшив закладку творога. Запеканку отпускают с вареньем, сладким молочным или фруктовым соусом.

Температура подачи 65С⁰.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный, на разрезе запеканка белая, вкус сладковатый, с запахом творога и ванилина.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Номер рецептуры: 296

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Первалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба минтай	120	91
Лимон	10	9
Петрушка корень	4	3
Лук репка	4	3,3
Соль йодированная	0,75	0,75
Масса полуфабриката	-	95
Выход блюда	75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	13	0,5	0,8	59,7

Технология приготовления:

Рыбу нарезают на порционные куски под углом 30 градусов, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук, сверху кладут кружочек лимона, заливают горячую воду так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль йодированную, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром. Кусок рыбы укладывают сбоку на гарнир.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: рыба подана одним куском, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, лука. Гарнир уложен аккуратно.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	35	35
Вода	-	73,5
Масло сливочное	3,5	3,5
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	2,43	2,87	24,45	133,35

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и высыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую. Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100
Выход	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	1,2	0,4	16,8	75,6

Технология приготовления:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству: Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	116	81
Молоко	15	15
Масло сливочное	4,5	4,5
Соль йодированная	0,4	0,4
ВЫХОД:	100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	2,7	4	5,8	70

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи 65 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ**

Номер рецептуры: 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка №375	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	51	50
Вода	100	100
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	1,52	1,35	15,9	81,83

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству: Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар. Сахар-песок	10	10
Лимон	8	7,2
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	0,03	0,1	9,5	39,02

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки (что в пересчете на чай высшего сорта, черный байховый составляет 1 гр) и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 градусов.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло – коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ОТВАРНОЙ.**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	54	54
Масло сливочное	6,75	
ВЫХОД:	150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	3,64	5,37	36,69	209,65

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 62 г.соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые. Хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта № 4.3

Наименование изделия: **ГРЕЧА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: №313

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Гречневая крупа	35	50	35	50
Вода	71	106,5	71	106,5
Соль	0,025	0,037	0,025	0,037
Масса гречневой каши			97	145
Масло сливочное			3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,73	4,06	25,76	162	-
8,59	6,09	38,64	243,73	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная *Цвет:* от светло коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый *Запах:* каши из данного вида крупы с маслом

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МЮСЛИ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мюсли	35	35
Молоко	105	100 ¹
Выход	135	

¹Масса кипяченого молока

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	15,9	7,7	15	194

Технология приготовления:

Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипения.

Требования к качеству: Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: светло – серый.

Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.

Запах: мюсли в сочетании с молоком.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100	100
Вода	84	84
Макароны	16	16
Масло сливочное	1,6	1,6
Сахар	1,2	1,2
Выход	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
	15,8	5,3	17,9	182,5

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму. Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Приготовление **КОТЛЕТ КУРИНЫХ.**

1. Фарш куриный размораживают при температуре не выше 20 °С в течение 4-6 часов, до полного размораживания.
2. Добавляем предварительно измельченный лук в количестве 80 грамм на 1 кг фарша, перец черный молотый, соль пищевую по вкусу. Для удобства перемешивания рекомендовано смешивать лук, соль, перец черный перед внесением в фарш. Фарш перемешиваем до равномерного распределения всех ингредиентов.
3. Фарш содержит 5 грамм соли в 1 кг. Рекомендуемое количество добавляемой соли от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Перец черный молотый от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Лук репчатый 60-80 грамм на 1 кг котлет.

№п\п	Наименование	Количество грамм на 1 кг котлет
1	Фарш куриный	870-930гр.
2	Соль пищевая	2-4 гр.
3	Перец черный молотый	2-4 гр.
	Лук репчатый очищенный измельченный	70 гр.
4	Панировочные сухари или панировочная крошка	60 гр. -

При приготовлении котлет куриных без панировки количество фарша увеличивается на 60 гр. Из расчета 1 кг. Котлет.

Котлета формуется весом не менее 70 гр 1 шт.

Энергетическая ценность гр. в 100г продукта: Белок не менее 9,5

Жир не более 18,0

Углеводы не более 28

Калорийность 312 кКал/1310 кДж.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Булочка Домашняя вырабатываемое объектом общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	брутто	нетто	Соль	0.4	0.4		
Мука пшеничная в/с 39	39		Дрожжи прессованные			1	1
Мука пшеничная на полпыл	2	2	Вода	17	17		
Сахар 7	7		Масса полуфабриката			72,5	
Сахар (для отделки)	2	2	ИТОГО				
Масло сливочное	9	9	Выход:	60.			
или растительное	9	9	Влажность:	не более 34%.			
Яйцо (для смазки)	1/36 шт.	1.2					

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Из дрожжевого теста формируют шарики.

Шарики укладывают швом вниз на смазанные маслом противни на расстоянии 8-10 см друг от друга.

Ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут.

Смазывают поверхность шариков яйцом и посыпают сахаром.

Выпекают в течение 5 минут при температуре 230-240 °С.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.

Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-корич-невого цвета, поверхность блестящая.

Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый с привкусом сахара, приятный.

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г4.37 Жиры, г7.07 Углеводы36.8, г 228,2Калорийность, ккал (кДж)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40
Выход		40

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
2,70	0,34	20,06	94,10

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,04	0,01	0,00	0,00	0,44

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,00	26,00	5,60	0,44	0,00	0

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Наурская СОШ №2»
_____ М.Ж. Дулаев
01.09.2025 г.

Технологическая карта
СОСИСКИ

№	Продукты	Рецепт	
		Масса, г	
		Брутто	Нетто
	Сосиски или сардельки	51	50*
	Гарнир (рецепты №305)	□	150
	Выход :с соусом	□	250
	С жиром	□	202

*масса готовых продуктов

Технология приготовления.

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают), кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски – 3-5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует отставлять в горячей воде. При отпуске сосиски гарнируют и поливают соусом или жиром. Можно подавать без соуса и жира.