

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000476

Бутерброд с маслом и с сыром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	15	3,90	3,98	0,00
Выход блюда	100/10/15		12,47	13,38	37,10
Калорийность	319				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

_____ Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000478

Бутерброд с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	100/10		8,57	9,40	37,10
Калорийность	235				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)

Бекмурзиева Л.Т.
(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000478

Хлеб с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	100/10		8,57	9,40	37,10
Калорийность	235				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

_____ Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000479

Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

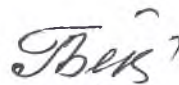
№ Диет:

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	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	200/5/5		8,92	10,97	29,17
Калорийность	251				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000482

Каша пшеничная молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:


№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию(гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	300	300	9,80	11,20	16,45
Крупа «Пшеничная»	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	300/5/5		13,03	13,63	43,54
Калорийность	265				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____
медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000483

Каша гречневая молочная с маслом

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию(гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Молоко	150	150	4,20	4,80	7,05
Крупа «Пшеничная»	39	39	4,91	1,29	24,22
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	200/5/5		8,60	8,79	33,04
Калорийность	246				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000485

Печенье

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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		2,25	3,54	7,08
Калорийность	58				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000475

Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию(гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	39	39	2,73	0,39	27,85
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	200/5/5		7,87	9,41	38,48
Калорийность	210				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000382

Кофе на молоке с печенье

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	3,50	4,00	5,88
Сахар	18	18	0,00	0,00	17,96
Печенье сахарное	25	25	1,88	2,95	5,90
Выход блюда	125/25		5,34	6,18	27,06
Калорийность	185				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка(100мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель _____ медсестра

(должность)



(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000377

Чай с лимоном

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	16	16	0,00	0,00	15,97
Лимон свежий	6	5	0,050	0,01	0,15
Выход блюда	200		0,24	0,06	14,71
Калорийность	60				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 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 плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000376

Чай с сахаром

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

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	175	175	0,00	0,00	0,00
Сахар	25	25	0,00	0,00	24,95
Выход блюда	200		0,19	0,05	22,74
Калорийность	92				

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.

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Т.
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ З.А.Дидигова

Технологическая карта Н000017

Фрукты свежие

Основание:

Номер рецепта по документу:

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию(гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Яблоки	150	150	0,60	0,60	14,70
Выход блюда	150		0,60	0,60	14,70
Калорийность	67				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ медсестра
(должность)


(подпись)

Бекмурзиева Л.Г.
(ФИО)