


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
<b>Выход блюда</b>	<b>100/10/15</b>		<b>12,47</b>	<b>13,38</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>	<b>319</b>				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель \_\_\_\_\_ медсестра  Бекмурзиева Л.Т.  
(должность) (подпись) (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
<b>Выход блюда</b>	<b>100/10</b>		<b>8,57</b>	<b>9,40</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>	<b>235</b>				

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

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
<b>Выход блюда</b>	<b>100/10</b>		<b>8,57</b>	<b>9,40</b>	<b>37,10</b>
<b>Калорийность</b>	<b>235</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>8,92</b>	<b>10,97</b>	<b>29,17</b>
<b>Калорийность</b>	<b>251</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>300/5/5</b>		<b>13,03</b>	<b>13,63</b>	<b>43,54</b>
<b>Калорийность</b>	<b>265</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>8,60</b>	<b>8,79</b>	<b>33,04</b>
<b>Калорийность</b>	<b>246</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>30</b>		<b>2,25</b>	<b>3,54</b>	<b>7,08</b>
<b>Калорийность</b>	<b>58</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>200/5/5</b>		<b>7,87</b>	<b>9,41</b>	<b>38,48</b>
<b>Калорийность</b>	<b>210</b>				

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
<b>Выход блюда</b>	<b>125/25</b>		<b>5,34</b>	<b>6,18</b>	<b>27,06</b>
<b>Калорийность</b>	<b>185</b>				

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
<b>Выход блюда</b>		<b>200</b>	<b>0,24</b>	<b>0,06</b>	<b>14,71</b>
<b>Калорийность</b>		<b>60</b>			

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 налипа 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
<b>Выход блюда</b>	<b>200</b>		<b>0,19</b>	<b>0,05</b>	<b>22,74</b>
<b>Калорийность</b>	<b>92</b>				

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипяток. 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)