МБОУСОШ №4 г. Советский

наименование предприятия

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУСОШ №4 г. Советский
_____ Е.А. Кузьмина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда **Бутерброд с джемом**

Рецептура № 2 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Джем абрикосовый, малиновый, персиковый, вишневый, апельсиновый	20,2	20		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		**20/20**		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На ломтик хлеба равномерно намазывают джем. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требования к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат соответствует свежему джему, поверхность не заветрена. Края без подтеков.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	0,2	21,1	97	20/20

Заведующая производством _____ Ю.С.Смирнова

Технолог _____ А.С. Зырянцева

МБОУСОШ №4 г. Советский

наименование предприятия

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУСОШ №4 г. Советский
Е.А. Кузьмина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Бутерброд горячий с сыром**

Рецептура № 10 **колонка** _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сыр	11	10		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		**35**		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тёртым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд имеет румяную корочку, вкус и аромат, соответствует свежим продуктам.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	**6,4**	**7,9**	**112**	**35**

Заведующая производством _____Ю.С.Смирнова

Технолог _____А.С. Зырянцева

МБОУСОШ №4 г. Советский

наименование предприятия

Директор МБОУСОШ №4 г. Советский

_____ Е.А. Кузьмина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 **колонка** _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	10	10		
Хлеб пшеничный или батон	30	30		
Выход готового изделия		**30/10**		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	**7,4**	**14,5**	**134**	**30/10**

Заведующая производством _____ Ю.С.Смирнова

Технолог _____ А.С. Зырянцева

МБОУСОШ №4 г. Советский

наименование предприятия

Директор МБОУСОШ №4 г. Советский

Е.А. Кузьмина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Бутерброд с маслом**

Рецептура № 1 **колонка** _____

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Масло сливочное	5	5		
Хлеб пшеничный или батон	20	20		
Выход готового изделия		**20/5**		

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезать кусочками и уложить на ломтики хлеба (или равномерно намазать на хлеб). Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,8	3,9	8,2	75	20/5

Заведующая производством _____ Ю.С.Смирнова

Технолог _____ А.С. Зырянцева

МБОУСОШ №4 г. Советский

наименование предприятия

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУСОШ №4 г. Советский
_____ Е.А. Кузьмина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда **Бутерброд с сыром**

Рецептура 3 **колонка**

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр	16	15	21	20
Хлеб пшеничный или батон	20	20	20	20
Выход готового изделия		**20/15**		**20/20**

Технология приготовления

Хлеб пшеничный или батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Сыр твердый разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике). На ломтик хлеба укладывают подготовленный сыр. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Требование к качеству

Бутерброд красиво оформлен, вкус и аромат, соответствует виду использованных продуктов, поверхность не заветрена.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,3	**3,7**	**7,2**	**83**	**20/15**
5,7	**6,2**	**7,2**	**107**	**20/20**

Заведующая производством _____Ю.С.Смирнова

Технолог _____А.С. Зырянцева