

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 1 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Рагу овощное с курамаи	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50,000
Чай с сахаром 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000

Выход: 400

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством

Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Рагу овощное с курами

Наименование продукта	Ед. изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
мясо птицы кур	г	90,000	33,33	60,000		60,000	60,000
картофель	г	100,000	37,00	63,000		63,000	63,000
морковь	г	8,000	25,00	6,000		6,000	6,000
лук репчатый	г	8,000	25,00	6,000		6,000	6,000
капуста свежая	г	50,000	40,00	30,000		30,000	30,000
томатная паста	г	4,000		4,000		4,000	4,000
масло растительное кг.	г	3,000		3,000		3,000	3,000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 150 гр

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



 Директор Шкуропатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с сахаром 5-11 кл, 1 шт

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
чай	г	1,000		1,000		1,000	1,000
сахар	г	15,000		15,000		15,000	15,000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание. Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



 Директор — Шкуропатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуролатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 2 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Суп гороховый 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
Компот из сухофруктов 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
вафли	г	60 000		60 000		60 000	60 000
хлеб пшеничный	г	50 000		50 000		50 000	50 000


Выход: 560

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:




 Шкуролатов П. А.
 Директор
 Зав. производством
 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп гороховый

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
картофель	г	67,000	25.37	50,000		50,000	50,000
горох	г	20,500	2.44	20,000		20,000	20,000
лук репчатый	г	12,000	16.67	10,000		10,000	10,000
морковь	г	13,000	23.08	10,000		10,000	10,000
масло растительное кг.	г	6,000		6,000		6,000	6,000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 250

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Компот из сухофруктов с витамином "С"

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
сухофрукты	г	25.000	-14,8.00	62.000		62.000	62.000
сахар	г	15.000		15.000		15.000	15.000
аскорбиновая кислота	г	0.050		0.050		0.050	0.050

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____



Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ 3 - день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Суп молочный с макаронными изделиями 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Бутерброд с маслом 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Кофейный напиток 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 450

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством

Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп молочный с макаронными изделиями

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
макаронь	г	16,000		16,000		16,000	16,000
молоко	г	184,000		184,000		184,000	184,000
сахар	г	5,000		5,000		5,000	5,000
масло сливочное	г	2,000		2,000		2,000	2,000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

 Директор Шкуропатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Бутерброд с маслом

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
хлеб пшеничный	г	40,000		40,000		40,000	40,000
масло сливочное	г	10,000		10,000		10,000	10,000

Выход: 40/10

Технология приготовления

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



Директор Шкуропатов П.А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

ВЕРНО.

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Кофейный напиток

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
кофейный напиток	г	1.000		1.000		1.000	1.000
сахар	г	15.000		15.000		15.000	15.000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".



Директор *Шкуропатов П. А.* — Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 4 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Щи из свежей капусты со сметаной 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
Компот из сухофруктов 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
печенье сахарное	г	30 000		30 000		30 000	30 000
хлеб пшеничный	г	50 000		50 000		50 000	50 000


Выход: 535

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор  Шкуропатов П. А.
 Зав. производством
 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуролатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Щи со свежей капустой и сметаной

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
капуста свежая	г	62 500	20,00	50 000		50 000	50 000
картофель	г	40 000	25,00	30 000		30 000	30 000
морковь	г	16 000	18,75	13 000		13 000	13 000
лук репчатый	г	12 000	16,67	10 000		10 000	10 000
томатная паста	г	5 000		5 000		5 000	5 000
масло растительное кг.	г	5 000		5 000		5 000	5 000
сметана	г	5 000		5 000		5 000	5 000
соль	г	5 000		5 000		5 000	5 000

Выход: 250/5

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

Директор Шкуролатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Компот из сухофруктов с витамином "С"

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
сухофрукты	г	25 000	-148,00	62,000		62,000	62,000
сахар	г	15 000		15,000		15,000	15,000
аскорбиновая кислота	г	0 050		0,050		0,050	0,050

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 5 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Яйцо отварное	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
икра кабачковая	г	32 000	6 25	30,000		30,000	30,000
Кофейный напиток 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
вафли	г	60,000		60,000		60,000	60,000
хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50,000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 380

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



 Директор Шкуропатов П. А.

 Зав производством

 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Яйцо отварное

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
яйца куриные кг.	г	40,000		40,000		40,000	40,000

Выход 1 шт 40 грамм

Технология приготовления.

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

ВЕРНО:



Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Кофейный напиток

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
кофейный напиток	г	1,000		1,000		1,000	1,000
сахар	г	15,000		15,000		15,000	15,000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".



Директор *Шкуропатов П.А.* — Шкуропатов П.А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуролатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 6 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Суп картофельный с фрикадельками 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Чай с сахаром 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50,000

Выход 525

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор Шкуролатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп картофельный с фрикадельками из мяса курицы

Наименование продукта	Ед. изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
картофель	г	133 000	24.81	100 000		100 000	100 000
морковь	г	12 500	20.00	10 000		10 000	10 000
лук репчатый	г	12 000	16.67	10 000		10 000	10 000
томатная паста	г	2 500		2 500		2 500	2 500
масло сливочное	г	3 000		3 000		3 000	3 000
соль	г	5 000		5 000		5 000	5 000
мясо курицы	г	29 000		29 000		29 000	29 000
лук репчатый	г	3 000	16.67	2 500		2 500	2 500
яйца куриные кг.	г	2 000		2 000		2 000	2 000

Выход: 250/25

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством

Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с сахаром

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
чай	г	1 000		1 000		1 000	1 000
сахар	г	15 000		15 000		15 000	15 000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".



ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 7 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
сосиска 59г	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
Картофельное пюре 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
чай с лимоном 5-11 кл	шт	1 000		1 000		1 000	1 000
хлеб пшеничный	г	50 000		50 000		50 000	50 000
соль	г	5 000		5 000		5 000	5 000

Выход: 455

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Сосиска куриная отварная

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
сосиски	г	59,000	3,51	56,929		56,929	56,929

Выход: 55

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Картофельное пюре


Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
картофель	г	171,000	25,15	128,000		128,000	128,000
молоко	г	24,000		24,000		24,000	24,000
масло сливочное	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 150

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:

Директор  Шкуропатов П. А.
 Зав производством _____
 Инженер-технолог _____



Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с лимоном

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
чай	г	1,000		1,000		1,000	1,000
сахар	г	15,000		15,000		15,000	15,000
лимоны	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 200

Технология приготовления

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.
 Зав производством
 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 8 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Суп "Хавчо" 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50,000
сок фруктовый кг.	г	200,000		200,000		200,000	200,000

Выход: 513

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



 Директор — Шкуропатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Суп "Харчо" с куриным мясом

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
мясо птицы кур	г	39 000	10,26	35 000		35 000	35 000
картофель	г	100 000	25,00	75 000		75 000	75 000
крупа рисовая	г	6 000		6 000		6 000	6 000
морковь	г	12 500	20,00	10 000		10 000	10 000
лук репчатый	г	12 000	16,67	10 000		10 000	10 000
томатная паста	г	3 000		3 000		3 000	3 000
чеснок	г	4 000	12,50	3 500		3 500	3 500
масло сливочное	г	4 000		4 000		4 000	4 000
соль	г	5 000		5 000		5 000	5 000

Выход: 250/13

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО:

Директор Шкуропатов П. А.

Зав. производством _____

Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 9 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
Сухие макаронными изделиями и картофелем 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1 000
Хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50 000
Чай с сахаром 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1 000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5 000

Выход: 500

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____

Организация: ИП Шкуролатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда Суп картофельный с макаронными изделиями

Наименование продукта	Ед. изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
картофель	г	67 000	25,37	50 000		50 000	50 000
макароны	г	12 500		12 500		12 500	12 500
лук репчатый	г	12 000	16,67	10 000		10 000	10 000
морковь	г	12 500	20,00	10 000		10 000	10 000
масло растительное кг	г	3 000		3 000		3 000	3 000

Выход: 250

Технология приготовления:

Примечание: Тех-оптическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".



ВЕРНО:

 Директор Шкуролатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с сахаром

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
чай	г	1 000		1 000		1 000	1 000
сахар	г	15 000		15 000		15 000	15 000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

ВЕРНО:



Директор Шкуропатов П. А.

(Handwritten signature)

Зав. производством

Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: ЗСОШ - 10 день (5-11 кл)

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
сосиска 59г	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Макаронные изделия с овощами 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
Чай с сахаром 5-11 кл	шт	1,000		1,000		1,000	1,000
хлеб пшеничный	г	50,000		50,000		50,000	50,000
соль	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 455

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО:



Директор Шкуропатов П. А.
 Зав производством
 Инженер-технолог

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Сосиска куриная отварная

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на шт
сосиски	г	59 000	3 51	56 929		56 929	56 929

Выход: 55

Технология приготовления

Примечание Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством
 Инженер-технолог

ВЕРНО:

Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Макароны отварные с овощами

Наименование продукта	Ед. изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
макаронь	г	42,000		42,000		42,000	42,000
лук репчатый	г	12,000	16,67	10,000		10,000	10,000
морковь	г	12,000	20,83	9,500		9,500	9,500
горошек в банке	г	14,500	31,03	10,000		10,000	10,000
томатная паста	г	9,000		9,000		9,000	9,000
масло сливочное	г	5,000		5,000		5,000	5,000

Выход: 150

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ВЕРНО

Директор Шкуропатов П. А.
 Зав. производством _____
 Инженер-технолог _____



Организация: ИП Шкуропатов Петр Александрович

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с сахаром

Наименование продукта	Ед.изм.	Вес брутто	% отходов холодной обработки	Вес нетто	% отходов горячей обработки	Вес готового продукта	Вес нетто на 1 шт
чай	г	1,000		1,000		1,000	1,000
сахар	г	15,000		15,000		15,000	15,000

Выход: 200

Технология приготовления:

Примечание: Технологическая карта. По физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ 30390-2013 "услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"



ВЕРНО.

 Директор Шкуропатов П. А.

 Зав. производством

 Инженер-технолог