



МУ «Отдел образования Серноводского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2  
СТ. АССИНОВСКАЯ ИМЕНИ МУТАШЕВА Х.Р.»  
СЕРНОВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
(МБОУ «СОШ №2 ст. Ассиновская им. Муташева Х.Р.»)

МХХЪ «Эна-Хишкан муниципальни кюштан дешаран дакъа»  
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хъукмат  
ЭНА-ХИШКАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН  
«ЭХА-БОРЗЕ ЙУЪРТАН МУТАШЕВ Х.Р. ЦІАРАХ №2 ЙОЛУ  
ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»  
(МБЙУХЪ «Эха-Борзе йуъртан Муташев Х.Р. цІ. № 2 йолу ЙУЙУШ»)

## ПРИКАЗ

25 августа 2025 г.

№ 33-ахд

ст. Ассиновская

### **Об организации горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.» в 2025/2026 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания учащихся МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.», в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать в 2025/2026 учебном году для обучающихся 1–4-х классов в дни работы МБОУ «СОШ №2 ст.Ассиновская им.Муташева Х.Р.» основное горячее питание со 01.09.2025 года.
2. Утвердить стоимость одного дня горячего питания, из расчета 85 руб. 53 коп. на одного обучающегося в день.
4. Утвердить:
  - режим питания обучающихся 1–4-х классов (приложение 1);
  - утвердить технологические карты для обучающихся 1-4 классов (приложение 2)
5. Бухгалтеру Хонкархановой Н.Р.:

- обеспечить заключение договоров с поставщиками на оказание услуг по предоставлению питания обучающимся;

6. Ответственному за организацию питания Садулаевой Д.У.:

- сформировать списки обучающихся, на предоставление горячего питания, и предоставить их классным руководителям и повару;
- закрепить за каждым классом в столовой обеденные столы и довести эти сведения до классных руководителей;

7. Классным руководителям 1–4-х классов:

- проводить разъяснительные беседы с обучающимися, их родителями (законными представителями) о навыках и культуре здорового питания;
- ежедневно предоставлять на пищеблок заявку с количеством обучающихся, которым требуется горячее питание на следующий учебный день;

8. Классным руководителям, ведущим урок в классе перед переменой, установленной для приема горячей пищи обучающимися:

- организованно сопроводить обучающихся в столовую по окончании урока;
- проследить за соблюдением обучающимися правил личной гигиены;
- осуществлять контроль при приеме пищи обучающимися

9. Секретарю Мержоева Р.В. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных.

10. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Садулаеву Д.У.

Директор

З.М.Абдулазиева

Приложение № 1  
к приказу №\_\_\_\_  
от 25.08.2025г.

**График питания обучающихся 1-4 классов.**

| <b>Класс</b>  | <b>Время посещения</b> | <b>время</b>    |
|---------------|------------------------|-----------------|
| <b>3А</b>     | с 09:10 до 09:30       | <b>20 минут</b> |
| <b>4А</b>     | с 09:40 до 10:00       | <b>20 минут</b> |
| <b>1А, 2Б</b> | с 10:10 до 10:30       | <b>20 минут</b> |
| <b>2А, 4Б</b> | С 10:40                |                 |

**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                   | -             |

**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

**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 сусочки прямоугольной или другой формы.*

**Требования к качеству:** Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

**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,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                       |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. 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.*

**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,<br>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.

**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,<br>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 250-280С<sup>0</sup> 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 65С<sup>0</sup>.

**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.

### 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. 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 |
| 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,<br>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 блиншированный репчатый лук, сверху кладут кружочек лимона, заливают горячей водой 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.

### 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,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                       |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. 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.

**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,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                       |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. 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.

**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 |
|----------|------------------|
|----------|------------------|



| Выход,<br>г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы,<br>г | Энерг.<br>ценность,<br>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 протирающую 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.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептур: 377

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур 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          | 174                           | 121,5    |
| Молоко             | 22,5                          | 22,5     |
| Масло сливочное    | 6,75                          | 6,75     |
| Соль йодированная  | 0,6                           | 0,6      |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 150                           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |                |                             |
|-------------|------------------|---------|----------------|-----------------------------|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы,<br>г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал |
|             | 4,04             | 6       | 8,7            | 104,96                      |

**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 протирающую 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.

**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,<br>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.

**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,<br>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.

**Приготовление котлет куриных.**

1. Фарш куриный размораживают при температуре не выше 20 °С в течении 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.<br>-                     |

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

**Котлета формируется 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.**