

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Масса готового блюда (изделия)	115		11,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 224 ккал	Белки 6 г	Жиры 8 г	Углеводы 32 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,12 мг	C 0 мг	A 70 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 45,7 мг	Фосфор (P) 267,9 мг	Магний (Mg) 77,06 мг	Железо (Fe) 5,015 мг	
Калий (K) 246,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000476

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом и с сыром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	1	1
Сыр	16	16	1,6	1,6
Масса готового блюда (изделия)	126		12,6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 241 ккал	Белки 7 г	Жиры 9 г	Углеводы 33 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,27 мг	B2 0,16 мг	C 0,42 мг	A 80 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 202,3 мг	Фосфор (P) 347,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг	
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом и добавляют кусочек сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба.

Вкус: сыра и хлеба.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000376

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
Сахар	25	25	2,5	2,5
Вода питьевая	175	175	17,5	17,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 80 ккал	Белки 0 г	Жиры 0 г	Углеводы 20 г
------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,04 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 4,905 мг	Фосфор (P) 7,416 мг	Магний (Mg) 3,96 мг	Железо (Fe) 0,8055 мг	
Калий (K) 21,2065 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

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

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000209

Наименование блюда (изделия): Яйцо отварное

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйцо	1 шт	40	4	4
Масса готового блюда (изделия)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 56 ккал	Белки 5 г	Жиры 4 г	Углеводы 0 г
------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,18 мг	C 0 мг	A 100 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 22 мг	Фосфор (P) 76,8 мг	Магний (Mg) 4,8 мг	Железо (Fe) 1 мг	
Калий (K) 56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный - сероводорода.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000483

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая молочная с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	150	150	15	15
Крупа гречневая	39	39	3,9	3,9
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 219 ккал	Белки 7 г	Жиры 7 г	Углеводы 32 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,17 мг	B2 0,26 мг	C 0,78 мг	A 30 рет.экв	D 0,08 мг
Кальций (Ca) 169,5584 мг	Фосфор (P) 222,285 мг	Магний (Mg) 88,0788 мг	Железо (Fe) 2,4525 мг	
Калий (K) 309,0837 мг	Йод (I) 0,013 мг	Селен (Se) 0,0055 мг	Фтор (F) 0,0345 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Молоко смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5ч, поставив посуду с ней на противень с водой. Добавляют сахар. При отпуске поливают маслом сливочным.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000482

Наименование блюда (изделия): Каша манная молочная с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	350	350	35	35
Крупа манная	39	39	3,9	3,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	360		36	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 211 ккал	Белки 7 г	Жиры 7 г	Углеводы 30 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,14 мг	B2 0,45 мг	C 1,82 мг	A 50 рет.экв	D 0,18 мг
Кальций (Ca) 380,5824 мг	Фосфор (P) 304,0215 мг	Магний (Mg) 48,9462 мг	Железо (Fe) 0,5646 мг	
Калий (K) 467,3647 мг	Йод (I) 0,0277 мг	Селен (Se) 0,0062 мг	Фтор (F) 0,0685 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут.
Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000479

Наименование блюда (изделия): Каша молочная геркулес с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко	200	200	20	20
Крупа "Геркулес"	35	35	3,5	3,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	245		24,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 225 ккал	Белки 7 г	Жиры 9 г	Углеводы 29 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,17 мг	B2 0,28 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 231,3344 мг	Фосфор (P) 257,607 мг	Магний (Mg) 63,8493 мг	Железо (Fe) 1,2432 мг	
Калий (K) 339,3787 мг	Йод (I) 0,0177 мг	Селен (Se) 0,0035 мг	Фтор (F) 0,0491 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.
Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	39	39	3,9	3,9
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 202 ккал	Белки 5 г	Жиры 6 г	Углеводы 32 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,26 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 217,8528 мг	Фосфор (P) 204,711 мг	Магний (Mg) 40,2288 мг	Железо (Fe) 0,4602 мг	
Калий (K) 273,3937 мг	Йод (I) 0,0163 мг	Селен (Se) 0,0083 мг	Фтор (F) 0,051 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000382

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком и печеньем

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	200	200	20	20
Сахар	26	26	2,6	2,6
Какао с молоком		200		20
Печенье сахарное	34	34	3,4	3,4
Масса готового блюда (изделия)	234		23,4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 189 ккал	Белки 4 г	Жиры 5 г	Углеводы 32 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,26 мг	C 1,04 мг	A 20 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 222,2352 мг	Фосфор (P) 206,016 мг	Магний (Mg) 36,9228 мг	Железо (Fe) 1,3033 мг	
Калий (K) 330,0744 мг	Йод (I) 0,0158 мг	Селен (Se) 0,0035 мг	Фтор (F) 0,0352 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000478

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	100	100	10	10
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	110		11	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 215 ккал	Белки 6 г	Жиры 7 г	Углеводы 32 г
-------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,27 мг	B2 0,11 мг	C 0 мг	A 50 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 44,8 мг	Фосфор (P) 266,6 мг	Магний (Mg) 77,04 мг	Железо (Fe) 5,01 мг	
Калий (K) 245,3 мг	Йод (I) 0,0032 мг	Селен (Se) 0,066 мг	Фтор (F) 0,0145 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Составитель

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000485

Наименование блюда (изделия): Печенье

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печенье сахарное	30	30	3	3
Масса готового блюда (изделия)	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 46 ккал	Белки 1 г	Жиры 2 г	Углеводы 6 г
------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,02 мг	B2 0,02 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,7 мг	Фосфор (P) 27 мг	Магний (Mg) 6 мг	Железо (Fe) 0,63 мг	
Калий (K) 33 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)	(подпись)	(ФИО)
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Основание:

Номер:

УТВЕРЖДАЮ
 Директор  Тангиева Ф.А.



Технологическая карта Н000017

Наименование блюда (изделия): Фрукты свежие

Область применения:

Категория: 7-11

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	150	150	15	15
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 67 ккал	Белки 0,6 г	Жиры 0,6 г	Углеводы 14,7 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,03 мг	C 247,5 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 24 мг	Фосфор (P) 16,5 мг	Магний (Mg) 13,5 мг	Железо (Fe) 3,3 мг	
Калий (K) 417 мг	Йод (I) 0,003 мг	Селен (Se) 0,0005 мг	Фтор (F) 0,012 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)	(подпись)	(ФИО)
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Тангиева Ф.А.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000377

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном 1 вар.

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	180	180	18	18
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 48 ккал	Белки 0 г	Жиры 0 г	Углеводы 13 г
------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,8 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,3 мг	Фосфор (P) 8,181 мг	Магний (Mg) 4,455 мг	Железо (Fe) 0,783 мг	
Калий (K) 27,39 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,0004 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 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

(должность)

(подпись)

(ФИО)

(должность)

(подпись)

(ФИО)