

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование, код учреждения и приоритетность

Технологическая карта № 445,3

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	46 (г)	44,4
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	14,4 (г)	14,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	74,4
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Масса готовых биточков	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	60/40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Подготовленные изделия кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают до готовности с добавлением соуса в жарочном шкафу при температуре 230-250 °С в течение 20-25 мин. до готовности. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – круглоприплюснутой формы, соус – однородный, без комочков муки.

Цвет – корочки – коричневатый, на разрезе – светло-серый, соуса – от оранжевого до красного.

Консистенция – мяса – сочная, пышная, соуса – однородная, вязкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,97	Витамин Е (мг)	2,27	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,9	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,65
Калорийность (Ккал)	182,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,87	Кальций (мг)	29,87	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,19	Фосфор (мг)	109,59	Витамин А (мкг)	63,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,87	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	219	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

среда

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 445,3

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	46 (г)	44,4
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	14,4 (г)	14,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	74,4
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Масса готовых биточков	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	60/40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Подготовленные изделия кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают до готовности с добавлением соуса в жарочном шкафу при температуре 230-250 °С в течение 20-25 мин. до готовности. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – круглоприплюснутой формы, соус – однородный, без комочков муки.
Цвет – котлетки – коричневый, на разрезе – светло-серый, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – мяса – сочная, пышная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,97	Витамин Е (мг)	2,27	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,9	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,65
Калорийность (Ккал)	182,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,87	Кальций (мг)	29,87	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,19	Фосфор (мг)	109,59	Витамин А (мкг)	63,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,87	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	219	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

среда

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 211,05

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	52,5	52,5
Соль йодированная	1,2	1,2
Масло сливочное "Крестьянское" с.м.д.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда		150/5

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,82	Витамин Е (мг)	0,84	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,31	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,93
Калорийность (ккал)	210,5	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,08	Кальций (мг)	15,59	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	47,18	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	8,66	Фенилаланин (г)	0,27
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	66	Селен (мкг)	0,05
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	12

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Идентификация супов, соусов и подлив

Технологическая карта № 450,13

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	50
- с 01.01 (35%)	76,923	-
- с 01.02 (35%)	76,923	-
- с 01.03 (40%)	83,333	-
- с 01.04 (40%)	83,333	-
- с 01.05 (40%)	83,333	-
- с 01.06 (20%)	62,5	-
- с 01.07 (20%)	62,5	-
- с 01.08 (20%)	62,5	-
- с 01.09 (25%)	66,667	-
- с 01.10 (25%)	66,667	-
- с 01.11 (30%)	71,429	-
- с 01.12 (30%)	71,429	-
Морковь	0 (г)	10
- с 01.01 (25%)	13,333	-
- с 01.02 (25%)	13,333	-
- с 01.03 (25%)	13,333	-
- с 01.04 (25%)	13,333	-
- с 01.05 (25%)	13,333	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-
- с 01.10 (20%)	12,5	-
- с 01.11 (20%)	12,5	-
- с 01.12 (20%)	12,5	-
Лук репчатый	11,905 (г)	10
Масло подсолнечное	5,5 (г)	5,5
Вода	187,5	187,5
Соль йодированная	1 (г)	1
Мука пшеничная в/с	3,1 (г)	3,1
Масло подсолнечное	0,4 (г)	0,4
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,017 (шт54)	0,900018
Вода	4,8	4,8
Соль йодированная	0,1 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	250

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до готовности, кладут пассерованные корни, клецки. Для приготовления клецек в воду или молоко добавляют масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгутов и нарезают на кусочки. Варят их при слабом кипении 5-7 мин. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Цвет – супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Консистенция – картофель и овощи – мягкие, клецки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,72	Витамин Е (мг)	2,76	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,27	Витамин D (мкг)	0,02	Железо (мг)	0,69
Калорийность (Ккал)	110,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,83	Кальций (мг)	15,9	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	11,5	Фосфор (мг)	44,81	Витамин А (мкг)	203,84
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,55	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	327	Селен (мкг)	0,66
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 80,55

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушеная с овощами (Филе минтая)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	58,211 (г)	55,3
Масло подсолнечное	2,8 (г)	2,8
Соль йодированная	0,36 (г)	0,36
Масса тушеной рыбы	-	45,00
Лук репчатый	8,571 (г)	7,2
Морковь	0 (г)	19,8
- с 01.01 (25%)	26,4	-
- с 01.02 (25%)	26,4	-
- с 01.03 (25%)	26,4	-
- с 01.04 (25%)	26,4	-
- с 01.05 (25%)	26,4	-
- с 01.09 (20%)	24,75	-
- с 01.10 (20%)	24,75	-
- с 01.11 (20%)	24,75	-
- с 01.12 (20%)	24,75	-
Масло подсолнечное	3,7 (г)	3,7
Соль йодированная	0,45 (г)	0,45
Масса готовых овощей	-	45,00
Выход готового блюда	-	45/45

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным маслом разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого, овощей – натуральный.

Консистенция – мягкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,15	Витамин Е (мг)	3,12	Хлориды (мг)	-
Жиры (г)	7,03	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,66
Калорийность (Ккал)	108,13	Витамин К (мкг)	-	Цинк (мг)	-
Углеводы (г)	1,96	Кальций (мг)	32,68	Иод (мкг)	84
Витамин С (мг)	1,99	Фосфор (мг)	147,92	Витамин А (мкг)	401,53
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	39,13	Фенилаланин (г)	0,4
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	284	Селен (мкг)	8,85
Витамин В6 (мг)	-	Натрий (мг)	-	Фтор (мкг)	400

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 610,03

Наименование блюда (изделия): Рис-припущенный.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	52,5 (г)	52,5
Соль йодированная	1,5 (г)	1,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	8,3 (г)	8,3
*Вода	110,3	110,3
Выход готового блюда	-	150

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения, закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,79	Витамин Е (мг)	0,29	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,54	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,59
Калорийность (Ккал)	229,89	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	38,96	Кальций (мг)	11,71	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	81,24	Витамин А (мкг)	37,35
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	26,58	Фенилаланин (г)	0,2
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	55	Селен (мкг)	8,01
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.