

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

Исключительные права на изобретение и патент

Технологическая карта № 211,56

Наименование блюда (изделия):

Макаронные изделия с тертым сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А		
Выход готового полуфабриката	46,7 (г)	46,7
Соль йодированная		
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	0,7 (г)	0,7
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	17,4 (г)	16
Выход готового блюда	10,6 (г)	10,6
		160

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 сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед отпуском. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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)	9,43	Витамин Е (мг)	0,87	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,55	Витамин D (мкг)	0,28	Железо (мг)	0,9
Калорийность (Ккал)	283,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	33,06	Кальций (мг)	173,99	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	0,11	Фосфор (мг)	139,81	Витамин А (мкг)	85,78
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	16,43	Фенилаланин (г)	0,46
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	77	Селен (мкг)	2,43
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	11

Технолог

Утверждаю: Зап. 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 № 401

Наименование блюда (изделия): Масло сливочное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10	10
Выход готового блюда	-	10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной формы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кусочки прямоугольной формы.

Консистенция – мягкая.

Цвет – светло-кремовый.

Вкус и запах – свойственный данному виду масла, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,08	Витамин Е (мг)	0,1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,25	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,02
Калорийность (Ккал)	66,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,13	Кальций (мг)	2,4	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	3	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	3	Селен (мкг)	0,1
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Утверждено
Директор учреждения
Хисметуллин И.Р.

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

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 38

Наименование блюда (изделия): Яблоко

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или
Яблоки	100	100
Выход готового блюда	-	100

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Яблоки промывают и раздают поштучно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – округлой формы с гладкой кожурой.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,4	Витамин Е (мг)	0,2	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,2
Калорийность (Ккал)	47	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,8	Кальций (мг)	16	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	10	Фосфор (мг)	11	Витамин А (мкг)	5
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	9	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	278	Селен (мкг)	0,3
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

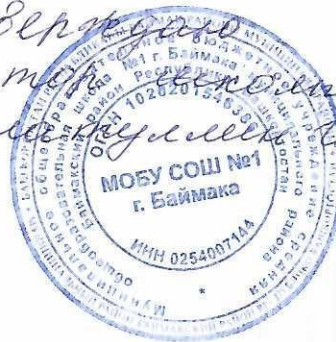
Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Утверждаю
Директор
Хисметкулов



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

Наименование организации и подразделения

Технологическая карта № 56,21

Наименование блюда (изделия): Суп с нашинкованными овощами со сметаной

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 (20%)	62,5	-
- 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	-
Капуста белокочанная	25	20
Лук репчатый	12 (г)	10
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 (20%)	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	-
Масло подсолнечное	4	4
Горошек зеленый консервированный	12,3	8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10
Соль йодированная	1	1
Выход готового блюда	-	250/10

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

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, картофель – кубиками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускаяют со сметаной, прошедшей термическую обработку. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, нашинкованная соломкой, картофель – кубиками, мясо – кубиками. Овощи, сохраняющие форму нарезки.

Цвет – супа-холодный, жира на поверхности-светло-оранжевый, мяса – серый.

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,14	Витамин Е (мг)	1,94	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,76	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,83
Калорийность (Ккал)	107,06	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,48	Кальций (мг)	34,48	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	21,34	Фосфор (мг)	57,64	Витамин А (мкг)	216,8
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	22,7	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	401	Селен (мкг)	0,45
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	28

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 131,8

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	63,093 (г)	61,2
Масса готовой птицы	-	45
Лук репчатый	12,857 (г)	10,8
Морковь	0 (г)	10,8
- с 01.01 (25%)	14,4	-
- с 01.02 (25%)	14,4	-
- с 01.03 (25%)	14,4	-
- с 01.04 (25%)	14,4	-
- с 01.05 (25%)	14,4	-
- с 01.09 (20%)	13,5	-
- с 01.10 (20%)	13,5	-
- с 01.11 (20%)	13,5	-
- с 01.12 (20%)	13,5	-
Крупа рисовая	47,2 (г)	47,2
Масло подсолнечное	6,3 (г)	6,3
Томат-паста	2,5 (г)	2,5
Соль йодированная	0,9 (г)	0,9
Масса риса и овощей	-	135
Выход готового блюда	-	180

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Филе грудки кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего вынимают из бульона, дают им остыть. Мякоть нарезают. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.
Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	15,21	Витамин Е (мг)	3,23	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	16,65	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,51
Калорийность (Ккал)	359,21	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,28	Кальций (мг)	22,42	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	3,97	Фосфор (мг)	182,75	Витамин А (мкг)	247,98
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	42,29	Фенилаланин (г)	0,6
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	254	Селен (мкг)	7,32
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	112

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.