

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

Наименование блюда (изделия) и его код

Технологическая карта № 493,02

Наименование блюда (изделия): Каша молочная "Дружба" с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	12	12
Крупа пшено шлифованное	15	15
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	77,4 (г)	77,4
Сахар-песок	3,8	3,8
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса каши	-	150,0
Масло сливочное "Крестьянское" с м.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и продолжают варить, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна круп полностью разварившиеся и утратившие форму.

Цвет – кремовый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

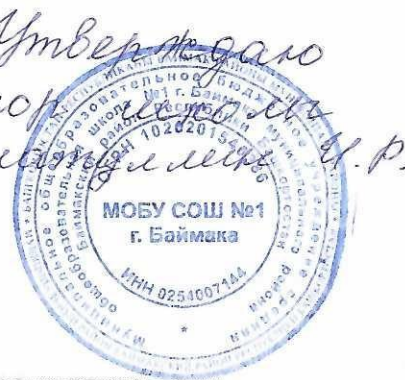
Белки (г)	4,86	Витамин Е (мг)	0,14	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,72	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,65
Калорийность (Ккал)	185,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,35	Кальций (мг)	102,15	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,01	Фосфор (мг)	124,11	Витамин А (мкг)	39,98
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	29,46	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,13	Калий (мг)	158	Селен (мкг)	3,04
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



написано 2

Технологическая карта № 129,2

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с горохом

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	-
Лук репчатый	11,905 (г)	10
Морковь	0 (г)	13
- с 01.01 (25%)	17,333	-
- с 01.02 (25%)	17,333	-
- с 01.03 (25%)	17,333	-
- с 01.04 (25%)	17,333	-
- с 01.05 (25%)	17,333	-
- с 01.09 (20%)	16,25	-
- с 01.10 (20%)	16,25	-
- с 01.11 (20%)	16,25	-
- с 01.12 (20%)	16,25	-
Масло подсолнечное	4 (г)	4
Горох шлифованный колотый	20,125 (г)	20
Соль йодированная	2 (г)	2
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 мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох – в виде нерастворенных зерен.
Цвет – супа – светло-желтый (горчиный).
Консистенция – картофель и горох – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,91	Витамин Е (мг)	1,98	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,55	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,08
Калорийность (Ккал)	142,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	19,49	Кальций (мг)	36,77	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	11,65	Фосфор (мг)	87,23	Витамин А (мкг)	261,9
Витамин В1 (мг)	0,25	Магний (мг)	35,88	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	474	Селен (мкг)	0,52
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	31

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 № 294,01

Наименование блюда (изделия): Компот из свежих плодов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Сахар-песок	15	15
Яблоки	45,4	40
Вода	172	172
Выход готового блюда	-	200

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

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении не более 8 мин. и охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Температура при подаче должна быть не выше 14 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – сироп прозрачный, плоды сохраняют форму.

Цвет – свойственный цвету плодов.

Консистенция – жидкая, с наличием плодов.

Вкус и запах – сладко-кисловатый, свойственный плодам и ягодам, входящим в состав компота.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,16	Витамин Е (мг)	0,08	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,16	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,93
Калорийность (Ккал)	78,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,89	Кальций (мг)	6,85	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	4	Фосфор (мг)	4,4	Витамин А (мкг)	2
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	3,6	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	112	Селен (мкг)	0,12
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	3

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.