

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

Индивидуальное предприятие

Технологическая карта № 506,25

Наименование блюда (изделия):

Тефтели из говядины с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	39,4 (г)	38
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12,6 (г)	12
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8 (г)	8
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5
Лук репчатый	23,8 (г)	20
Масло подсолнечное	3 (г)	3
Масса лука пассерованного	-	10
Масса полуфабриката	-	71
Масло подсолнечное	-	2
Масса готовых тефтелей	2 (г)	60
Мука пшеничная в/с	-	1,8
Томат-паста	1,8 (г)	4
Лук репчатый	4 (г)	0,8
Морковь	1 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	0 (г)	-
- 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 (г)	0,6
Масло подсолнечное	0,6 (г)	0,6
Масса соуса томатного	-	40
Выход готового блюда	-	60/40

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

Подготовленную говядину нарезают, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания в котлетную массу добавляют соль, предварительно пассерованный репчатый лук, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, перекладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при температуре 250-280 °C 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат 10-15 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились. Для приготовления соуса белого просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °C вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Припущенные мелко нарезанные морковь, лук репчатый, томат-пасту пассеруют еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус перемешивают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом.

Цвет – тефтелей – светло-коричневый, соуса – от оранжевого до красного.

Консистенция – тефтелей – в меру плотная, сочная, соуса – однородная, вязкая.

Вкус и запах – тушеного мяса, соуса и гарнира, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	8,76	Витамин Е (мг)	2,85	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,21	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,57
Калорийность (Ккал)	180,64	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,85	Кальций (мг)	31,69	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	4,16	Фосфор (мг)	105,2	Витамин А (мкг)	62,64
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,51	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	227	Селен (мкг)	0,55
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Витаминизация

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

Нормативный документ и методический материал

Технологическая карта № 302

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката
Крупа гречневая	37,5	37,5
Соль йодированная	0,8	0,8
Вода	120	120
Масса готовой каши	-	150
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
Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.

Цвет — серый с коричневым оттенком.

Консистенция — вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

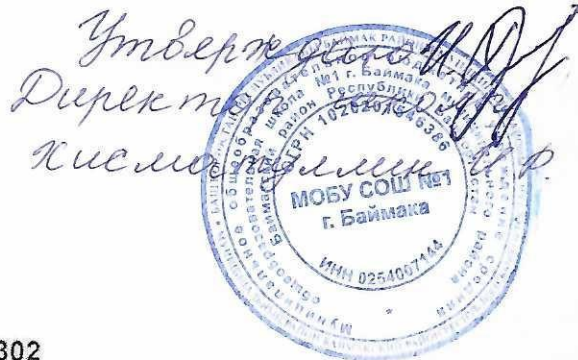
Калорийность (Ккал)	148,55	Витамин Е (мг)	0,35	Хлориды (мг)	
Белки (г)	4,77	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,55
Жиры (г)	4,86	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,48	Кальций (мг)	11,64	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	113,25	Витамин А (мг)	23,25
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	75,18	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

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 № 25,09

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с яблоками

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла		
Яблоки	40,8 (г)	40,8
Сахар-песок	25,7	18
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	3	3
	-	60

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Отварную свеклу в кожуре очищают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки промытые и очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, шинкуют и перемешивают. При отпуске поливают растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, уложен горкой, заправлен растительным маслом.
Цвет – свойственный свекле и яблокам.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,68	Витамин Е (мг)	1,4	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (Ккал)	54,96	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	0,97
Углеводы (г)	5,95	Кальций (мг)	17,99	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,88	Фосфор (мг)	19,58	Витамин А (мкг)	1,72
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	10,6	Фенилаланин (г)	0,02
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	168	Селен (мкг)	0,34
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	10

Технолог

Утверждаю. Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



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

Исключение для организаций и предприятий

Технологическая карта № 66,63

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Масло подсолнечное	4	4
Вода	192	192
Соль йодированная	0,4	0,4
Макаронные изделия яичные (лапша)	16	16
Масса вареной лапши	-	40
Выход готового блюда	-	200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий; морковь — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу домашнюю засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — в жидкой части супа — лапша, сохранившая форму.
Цвет — золотистый, жира на поверхности — светло-оранжевый.
Консистенция — овощи — мягкие, лапша — хорошо набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,22	Витамин Е (мг)	1,81	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,23	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,39
Калорийность (ккал)	97,08	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,49	Кальций (мг)	6,11	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,2	Фосфор (мг)	9,12	Витамин А (мкг)	160
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	4,25	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	30	Селен (мкг)	0,05
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	7

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 97,64

Наименование блюда (изделия): Жаркое по-домашнему

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к		
Масса тушеного мяса	49,378 (г)	47,6
Картофель		30
- с 01.01 (35%)	0 (г)	120
- с 01.02 (35%)	184,615	-
- с 01.03 (40%)	184,615	-
- с 01.04 (40%)	200	-
- с 01.05 (20%)	200	-
- с 01.06 (20%)	150	-
- с 01.07 (20%)	150	-
- с 01.08 (20%)	150	-
- с 01.09 (25%)	150	-
- с 01.10 (25%)	160	-
- с 01.11 (30%)	160	-
- с 01.12 (30%)	171,429	-
Лук репчатый	171,429	-
Масло подсолнечное	14,286 (г)	12
Томат-паста	6	6
Соль йодированная	2,8 (г)	2,8
Масса готовых овощей	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	150
		180 (150/30)

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

Подготовленное мясо нарезают массой по 30-40 г, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности. Тушеное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томат-пасты. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.
Цвет – мяса – серый.
Консистенция – мяса – сочная, мягкая, овощей – мягкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	11,56	Витамин Е (мг)	3	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	14,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,55
Калорийность (Ккал)	257,88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,06	Кальций (мг)	23,88	Иод (мкг)	10
Витамин С (мг)	26,46	Фосфор (мг)	168,07	Витамин А (мкг)	12
Витамин В1 (мг)	0,18	Магний (мг)	41,35	Фенилаланин (г)	0,51
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	882	Селен (мкг)	0,53
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	70

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

