

Технологическая карта № 469,02

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой блк	43,005	41,5
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8,7 (г)	8,7
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12 (г)	12
Лук репчатый	5,2 (г)	4,4
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	70,9
Масло подсолнечное	2,1	2,1
Масса готовых фрикаделек	-	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

репчатый 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, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, кладут на смазанный маслом растительным разогретый противень, запекают при температуре 250-280 ° 20-30 мин, затем заливают соусом и тушат 10-15 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились и гарнируют. Для приготовления соуса просеянную муку 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 – фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин корочкой, пропитаны соусом.

Цвет – фрикадельки – коричневый.

Консистенция – фрикадельки – в меру плотная, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,25	Витамин Е (мг)	1,57	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,84	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,56
Калорийность (ккал)	157,63	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,96	Кальций (мг)	27,68	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,6	Фосфор (мг)	193,13	Витамин А (мкг)	62,64
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	16,22	Фолиевая кислота (мкг)	0,33
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	212	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Утверждаю
 Директор ИСКО
 Хисматуллин И.В.


МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
 ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
 ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН
наименование организации и подчиненности

Технологическая карта № 138,21

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	136,8
- с 01.01 (35%)	210,462	-
- с 01.02 (35%)	210,462	-
- с 01.03 (40%)	228	-
- с 01.04 (40%)	228	-
- с 01.05 (40%)	228	-
- с 01.06 (40%)	228	-
- с 01.07 (20%)	171	-
- с 01.08 (20%)	171	-
- с 01.09 (25%)	182,4	-
- с 01.10 (25%)	182,4	-
- с 01.11 (30%)	195,429	-
- с 01.12 (30%)	195,429	-
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	25,3 (г)	25,3
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,6 (г)	5,6
Соль йодированная	3,2 (г)	3,2
Выход готового блюда	-	160

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

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура его при этом должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное, доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.
 Цвет – белый с кремовым оттенком.
 Консистенция – густая, пышная, однородная.
 Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,51	Витамин Е (мг)	0,19	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,42	Витамин D (мкг)	0,09	Железо (мг)	1,36
Калорийность (Ккал)	157,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23,56	Кальций (мг)	57,16	Иод (мкг)	7
Витамин С (мг)	27,69	Фосфор (мг)	103,79	Витамин А (мкг)	34,87
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	35,71	Фенилаланин (г)	0,14
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	816	Селен (мкг)	0,63
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	46

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

ИЗДАНИЕ 1988 С 12 ИЛЛ. И ПРЕДПРИЯТИЯ

Управление УО
Департамент
Хирургия

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	84,8 (г)	67,8
Морковь	0 (г)	12
- с 01.01 (25%)	16	-
- с 01.02 (25%)	16	-
- с 01.03 (25%)	16	-
- с 01.04 (25%)	16	-
- с 01.05 (25%)	16	-
- с 01.09 (20%)	15	-
- с 01.10 (20%)	15	-
- с 01.11 (20%)	15	-
- с 01.12 (20%)	15	-
Сахар-песок	3 (г)	3
Масло подсолнечное	3 (г)	3
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6
Выход готового блинда	-	60

Требования к оформлению и подаче блюд:

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,38	Витамин Е (мг)	1,44	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,08	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,52
Калорийность (Ккал)	62,12	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,01	Кальций (мг)	38,08	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	31,11	Фосфор (мг)	27,68	Витамин А (мкг)	242,03
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	15,54	Фенилаланин (г)	0,04
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	227	Селен (мкг)	0,22
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	13

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 67,32

Наименование блюда (изделия): Свекольник со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла		
до 1.01	64 (г)	64
с 1.01	68 (г)	68
Масса отварной очищенной свеклы	-	50
Картофель	0 (г)	34,5
- с 01.01 (35%)	53,077	-
- с 01.02 (35%)	53,077	-
- с 01.03 (40%)	57,5	-
- с 01.04 (40%)	57,5	-
- с 01.05 (20%)	43,125	-
- с 01.06 (20%)	43,125	-
- с 01.07 (20%)	43,125	-
- с 01.08 (20%)	43,125	-
- с 01.09 (25%)	46	-
- с 01.10 (25%)	46	-
- с 01.11 (30%)	49,208	-
- с 01.12 (30%)	49,208	-
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	10,68 (г)	8,9
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Томат-паста	1 (г)	1
Соль йодированная	1,2	1,2
Сахар-песок	1,3	1,3
Сметана с мясистой долей жира 15 %	10	10
Выход готового блюда	-	200/10

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. Свекольник отпускаяют со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – овощи, сохранившие форму нарезки, сметана.

Цвет – темно-малиновый.

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,25	Витамин Е (мг)	1,6	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,93	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,47
Калорийность (ккал)	112,75	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	14,74	Кальций (мг)	46,98	Иод (мкг)	8
Витамин С (мг)	15,48	Фосфор (мг)	65,66	Витамин А (мкг)	178,1
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	28,85	Фенилаланин (г)	0,07
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	444	Селен (мкг)	0,71
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 423,18

Наименование блюда (изделия): Тефтели рыбные (филе минтая) с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	39,6	39,6
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8,4 (г)	8,4
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12 (г)	12
Лук репчатый	10 (г)	8,4
Соль йодированная	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-	70,8
Масло подсолнечное	4,8	4,8
Масса готовых тефтелей	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	0,952 (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
Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски, пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым луком, затем тщательно перемешивают, добавляют соль, отбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия в виде шариков, выкладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при 250-250 °С 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат до готовности. Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором они тушились. Для приготовления соуса просеянную муку 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 блюда:

Внешний вид – изделия в виде шариков, без трещин, политые соусом.
Цвет – от белого до серого.
Консистенция – сочная, нежная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	7,86	Витамин Е (мг)	2,72	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,26	Витамин D (мкг)	0,09	Железо (мг)	0,8
Калорийность (Ккал)	120,8	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,12	Кальций (мг)	44,27	Иод (мкг)	60
Витамин С (мг)	3,19	Фосфор (мг)	122,33	Витамин А (мкг)	66,6
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	29,59	Фенилаланин (г)	0,28
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	250	Селен (мкг)	6,78
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	284

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 блюда (изделия) и полуфабриката

Технологическая карта № 302,01

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа гречневая	37,5 (г)	37,5
Масло сливочное "Крестьянское" с.м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Выход готового блюда	-	150/10

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

Белки (г)	4,81	Витамин Е (мг)	0,4	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	8,49	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	2,56
Калорийность (Ккал)	181,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,54	Кальций (мг)	12,84	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	114,75	Витамин А (мкг)	45,75
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	75,18	Фенилаланин (г)	0,23
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	146	Селен (мкг)	2,24
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	9

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

