

Технологическая карта № 429,22

Наименование блюда (изделия): Каша Артек вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа пшеничная "Артек"	37,5 (г)	37,5
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5
*Вода	120	120
Выход готового блюда	-	150/5

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

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем добавляют соль, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,17	Витамин Е (мг)	0,69	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,08	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	1,8
Калорийность (Ккал)	156,43	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	25,75	Кальций (мг)	19,14	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	105	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	22,68	Фенилаланин (г)	0,23
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	88	Селен (мкг)	26,56
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

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 блюда (изделия)

Технологическая карта № 233,23

Наименование блюда (изделия): Мясо птицы, припущенное в томатном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Цыпленок бройлеры 1 сорт	106,7	103,5
Масло подсолнечное	0,7	0,7
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса припущенной птицы	-	45,0
Мука пшеничная в/с	2	2
Томат-паста	4,5 (г)	4,5
Лук репчатый	1,125 (г)	0,9
Морковь	8 (г)	2,7
- с 01 01 (25%)	3,6	-
- с 01 02 (25%)	3,6	-
- с 01 03 (25%)	3,6	-
- с 01 04 (25%)	3,6	-
- с 01 05 (25%)	3,6	-
- с 01 09 (20%)	3,375	-
- с 01 10 (20%)	3,375	-
- с 01 11 (20%)	3,375	-
- с 01 12 (20%)	3,375	-
Соль йодированная	0,8	0,8
Масло подсолнечное	0,8	0,8
Масса соуса томатного	-	45,0
Выход готового блюда	-	45/45

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Мякоть нарезают на мелкие куски, припускают с добавлением масла растительного. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают пассерование еще 10-15 минут, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — мясо птицы, припущенное в томатном соусе.
Цвет — от белого до светло-серого; соуса — от оранжевого до красного.
Консистенция — мягкая, сочная.
Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	18,83	Витамин Е (мг)	0,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	17,99	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	1,54
Калорийность (ккал)	251,97	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,93	Кальций (мг)	23,91	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	4,32	Фосфор (мг)	72,41	Витамин А (мкг)	108,9
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	23,7	Фенилаланин (г)	0,72
Витамин В2 (мг)	0,17	Калий (мг)	293	Селен (мкг)	0,37
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	13,7

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 № 80,51

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушенная с овощами (филе минтая)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	45,263 (г)	43
Масло подсолнечное	1,4 (г)	1,4
Соль йодированная	0,2 (г)	0,2
Масса тушеной рыбы	-	35,00
Лук репчатый	6,667 (г)	5,6
Морковь	0 (г)	15,4
- с 01.01 (25%)	20,533	-
- с 01.02 (25%)	20,533	-
- с 01.03 (25%)	20,533	-
- с 01.04 (25%)	20,533	-
- с 01.05 (25%)	20,533	-
- с 01.09 (20%)	19,25	-
- с 01.10 (20%)	19,25	-
- с 01.11 (20%)	19,25	-
- с 01.12 (20%)	19,25	-
Масло подсолнечное	2,1 (г)	2,1
Соль йодированная	0,2 (г)	0,2
Масса готовых овощей	-	35,00
Выход готового блюда	-	35/35

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 разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают рыбу с овощами. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы 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)	7,12	Витамин Е (мг)	1,74	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,91	Витамин D (мкг)	0,09	Железо (мг)	0,51
Калорийность (Ккал)	70,11	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,52	Кальций (мг)	24,57	Йод (мкг)	65
Витамин С (мг)	1,55	Фосфор (мг)	114,99	Витамин А (мкг)	312,3
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	30,37	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	221	Селен (мкг)	6,88
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	311

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 175,11

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа гречневая	32,5	32,5
Соль йодированная	0,7	0,7
Масса готовой каши	-	130
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Выход готового блюда	-	130/4

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)	4,13	Витамин Е (мг)	0,3	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,97	Витамин D (мкг)	0,05	Железо (мг)	2,21
Калорийность (Ккал)	126,54	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,61	Кальций (мг)	10,04	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	98,05	Витамин А (мкг)	18,65
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	65,15	Фенилаланин (г)	0,19
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	125	Селен (мкг)	1,89
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 282,06

Наименование блюда (изделия): Чай

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4 (г)	0,4
Выход готового блюда	-	200

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

Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, свойственный чаю.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (Ккал)		Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)		Кальций (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 1,2

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	30	30
Выход готового блюда	-	30

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

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб ржано-пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО " Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплесков.

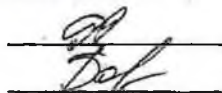
Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус и запах – свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

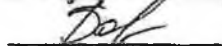
Белки (г)	2,4	Витамин Е (мг)	0,51	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,3	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,9
Калорийность (ккал)	66	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	13,8	Кальций (мг)	8,7	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	39	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	12,6	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	73	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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

исполнительное подразделение и предприятие

Технологическая карта № 38

Наименование блюда (изделия): Яблоко

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
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.

Цвет – красный.

Вкус и запах – свойственный свежим яблокам, без постороннего вкуса и запаха.

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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 294,17

Наименование блюда (изделия): Напиток лимонный (б/сах) сах диабет

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Лимоны	17 (г)	7
Вода	214	214
Выход готового блюда	-	200

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

В горячую воду добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают. Температура при подаче должна быть не выше 14 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — стакан с прозрачной жидкостью.

Цвет — прозрачный с оттенком.

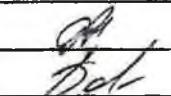
Консистенция — жидкая.

Вкус и запах — с ароматом и привкусом использованной цедры.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,06	Витамин Е (мг)	0,01	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,01	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,04
Калорийность (ккал)	2,38	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,21	Кальций (мг)	2,8	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	2,8	Фосфор (мг)	1,54	Витамин А (мкг)	0,14
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	0,84	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)	11	Селен (мкг)	0,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	1

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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

Нормативы пищевой ценности и подбора ингредиентов

Технологическая карта № 53,23

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты (без картофеля)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокачанная	75	60
Морковь	0 (г)	20
- с 01.01 (25%)	26,667	-
- с 01.02 (25%)	26,667	-
- с 01.03 (25%)	26,667	-
- с 01.04 (25%)	26,667	-
- с 01.05 (25%)	26,667	-
- с 01.09 (20%)	25	-
- с 01.10 (20%)	25	-
- с 01.11 (20%)	25	-
- с 01.12 (20%)	25	-
Лук репчатый	23,81 (г)	20
Масло подсолнечное	4	4
Соль йодированная	1	1
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	250/5

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Щи отпускают 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 щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук – кубиками.
Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.
Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленный.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	76,06	Витамин Е (мг)	1,96	Хлориды (мг)	
Белки (г)	1,76	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,7
Жиры (г)	4,87	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,02	Кальций (мг)	48,48	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	30,02	Фосфор (мг)	44,33	Витамин А (мкг)	407,15
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	20,67	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	261	Селен (мкг)	0,32
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	24

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 425,07

Наименование блюда (изделия): Горошек зеленый консервированный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабrikата
Горошек зеленый консервированный	92 (г)	60
Выход готового блюда	-	60

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

Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку в течение 5 мин, затем отвар сливают и отпускают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – горошек зеленый сохранил форму.

Консистенция – сочный, плотный.

Цвет – свойственный консервированному горошку.

Вкус и запах – в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,86	Витамин Е (мг)	0,12	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,12	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,42
Калорийность (Ккал)	24	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,9	Кальций (мг)	12	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	6	Фосфор (мг)	37,2	Витамин А (мкг)	30
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	12,6	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	59	Селен (мкг)	1,14
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	3

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 649,09

Наименование блюда (изделия): Морковь отварная с растительным маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	32,6
- с 01.01 (25%)	43,5	-
- с 01.02 (25%)	43,5	-
- с 01.03 (25%)	43,5	-
- с 01.04 (25%)	43,5	-
- с 01.05 (25%)	43,5	-
- с 01.09 (25%)	40,8	-
- с 01.10 (25%)	40,8	-
- с 01.11 (25%)	40,8	-
- с 01.12 (25%)	40,8	-
Соль йодированная	0,05	0,05
Масло подсолнечное	1,8	1,8
Выход готового блюда	-	30

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

Очищенную морковь промывают, очищают и варят слегка в подсоленной воде до готовности, затем нарезают мелкими дольками (кубиками). При отпуске поливают растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – морковь сохраняет форму нарезки.

Цвет – оранжевый.

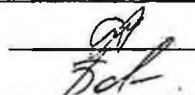
Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,42	Витамин Е (мг)	0,92	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	1,83	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,23
Калорийность (ккал)	27,59	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,25	Кальций (мг)	8,99	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	1,63	Фосфор (мг)	17,97	Витамин А (мкг)	652
Витамин В1 (мг)	0,02	Магний (мг)	12,4	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	65	Селен (мкг)	0,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	18

Технолог



Асменова Д.Ф.

Утверждаю: Зап. производством



Богданова Л.Н.

Национальное общество юристов и информатика

Технологическая карта № 421,07

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	50	50
Выход готового блюда	-	50

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

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб ржано-пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО " Уфимское хлебообъединение "Васход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Цвет — от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус и запах — свойственный сдобному хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4	Витамин Е (мг)	0,85	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,6	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,5
Капсодийность (Ккал)	110	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23	Кальций (мг)	14,5	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	65	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,2	Магний (мг)	21	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	121	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

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 сырья, ингредиентов и полуфабрикатов

Технологическая карта № 421,01

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	20	20
Выход готового блюда	-	20

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

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб ржано-пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус и запах – свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,6	Витамин Е (мг)	0,34	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,2	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,6
Капорийность (Ккал)	44	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,2	Кальций (мг)	5,8	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	26	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	8,4	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	48	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

[illegible]

Технологическая карта № 218,07

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто.	Масса нетто или полуфабриката
Яйцо куриное пищевое-столовое, 1 категории	1,833 (шт54)	98,9982
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	37,1 (л)	37,1
Масло подсолнечное.	4,8 (г)	4,8
Соль йодированная	1,7 (г)	1,7
Выход готового блюда		130

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

К подготовленным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом протвень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности, при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — поверхность омпета зарумянится, без подгорелых мест.

Цвет — золотисте-желтоватый.

Консистенция — однородная, сочная.

Вкус и запах — свежих запеченных яиц, молока.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13,85	Витамин Е (мг)	2,71	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	17,37	Витамин D (мкг)	2,2	Железо (мг)	2,56
Калорийность (Ккал)	220,84	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,44	Кальций (мг)	105,23	Иод (мкг)	20
Витамин С (мг)	0,48	Фосфор (мг)	223,58	Витамин А (мкг)	265,55
Витамин В ₁ (мг)	0,08	Магний (мг)	17,45	Фенилаланин (г)	0,64
Витамин В ₂ (мг)	0,48	Калий (мг)	193	Селен (мкг)	30,76
Витамин В ₆ (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	62

Технолог:

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

44-38861-10000

Технологическая карта № 118.1

Наименование блюда (изделия): Рыбу обжарить с отварным мясом.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой бл.	76,037 (г)	73,9
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса отварного мяса	-	46,8
Картофель	0 (г)	49,1
-с 01.01 (25%)	75,898	-
-с 01.02 (25%)	75,898	-
-с 01.03 (40%)	83,893	-
-с 01.04 (40%)	83,893	-
-с 01.05 (20%)	81,375	-
-с 01.06 (20%)	81,375	-
-с 01.07 (20%)	81,375	-
-с 01.08 (20%)	81,375	-
-с 01.09 (25%)	86,467	-
-с 01.10 (25%)	86,467	-
-с 01.11 (30%)	70,143	-
-с 01.12 (30%)	70,143	-
Морковь	0 (г)	30
-с 01.01 (25%)	40	-
-с 01.02 (25%)	40	-
-с 01.03 (25%)	40	-
-с 01.04 (25%)	40	-
-с 01.05 (25%)	40	-
-с 01.09 (20%)	37,5	-
-с 01.10 (20%)	37,5	-
-с 01.11 (20%)	37,5	-
-с 01.12 (20%)	37,5	-
Лук репчатый	15,10 (г)	13,6
Капуста белокочанная	65,25	28,2
Масло подсолнечное	8,4	8,4
Сметана	42,5	42,6
Мухомор шампиньоны	2,1	2,1
Молоко	0 (г)	2,8
-с 01.01 (25%)	3,7	-
-с 01.02 (25%)	3,7	-
-с 01.03 (25%)	3,7	-
-с 01.04 (25%)	3,7	-
-с 01.05 (25%)	3,7	-
-с 01.09 (20%)	3,5	-
-с 01.10 (20%)	3,5	-
-с 01.11 (20%)	3,5	-
-с 01.12 (20%)	3,5	-
Лук репчатый	1,1 (г)	0,8
Масло подсолнечное	0,7	0,7
Томат-паста	47 (г)	4,2
Соль йодированная	0,7	0,7
Масса соуса томатного	-	47,3
Выход готового блюда	-	200

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

Полугрибы можно готовить отваривают. Нагретые дольками или кубиками картошкой тушат, морковью поливают, можно нарезать натертый лук бланшируют. Купаты, бешбармак, запекать нарезав по шпилькам, припустить. Затем отварить много, как софалы. Являясь соединителем с томаты, сыром, добавляя соль, бульон или воду, заправив отщипывая и тушить до готовности. Соус: томатный, очищенный и нарезанный лук, вымыв, пестеруют, добавляют томатную и проваривают пока варенье, еще 10-15 мин, затем соединяют с пастой из натертого лука и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, приправляют и добавляют до

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — морозильные камеры много, общи различият форму,
Цвет — мяса — светло-розовый, общий — натуральный;
Компактность — явля и общий — большая, мясная, соуса — одна, другая,
Вкус и запах — сильный, свой продуктам, входящим в блюдо, в меру соевый.

Информация о пищевой ценности

Берил (г)	16,21	Витамин Е (мг)	3,73	Хлориды (мг)	
Жирны (г)	10,13	Витамин D (мкг)		Жирный (мг)	3,1
Кальций (мг)	264,56	Витамин К (мг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	15,14	Кальций (мг)	45,23	Иод (мкг)	1,1
Витамин С (мг)	27,72	Фосфор (мг)	208,82	Витамин А (мкг)	672,42
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	40,43	Витамин В2 (мг)	0,97
Витамин В2 (мг)	0,19	Калий (мг)	737	Селен (мкг)	0,5
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8,7

Terminar

Yigam + dāw: 399, 700 + 300 = 699

အကယ်၍ နှစ်စဉ် ဂရုတစိုက်

Богданов Д.Н.

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

Башкортостан Республикасының Уфа җирле башкаруу округы

Технологическая карта № 66

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша домашняя

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
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	14,805 (г)	10
Масло подсолнечное	5 (г)	5
*Вода	240	240
Мука пшеничная в/с	18,7 (г)	18,7
Соль йодированная	1 (г)	1
Яйцо куриное пищевое, столовое 1 категории	0,093 (шт 54)	5,000022
Масса лапши	20	20
Масса вареной лапши	-	50
Выход готового блюда	-	250

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

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: коренья — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят, Морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапша домашняя: в холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают. Добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпают мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, затем нарезают полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек полоски шириной 3-4 мм и подсушивают 2-3 часа. Лапшу домашнюю просеивают от муки, 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 блюда:

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)	2,92	Витамин Е (мг)	2,57	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,84	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,53
Калорийность (Ккал)	122,86	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	14,62	Кальций (мг)	15,6	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	1,5	Фосфор (мг)	37,08	Витамин А (мкг)	213
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	8,01	Фенилаланин (г)	0,04
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	67	Селен (мкг)	2,72
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	15

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

Источник рецептуры

Технологическая карта № 476

Наименование блюда (изделия): Бифилайф

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Бифилайф	1 (шт 100)	100
Выход готового блюда	-	100

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

Продукт отпускается в индивидуальных упаковках. Вся необходимая информация о продукте указана на упаковке.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Срок реализации – в соответствии с указаниями на упаковке.

Цвет – от белого до кремового.

Вкус и запах – свойственный входящим в состав продуктам, без постороннего вкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,2	Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,2	Витамин О (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (Ккал)	60	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5	Кальций (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Бегданова Л.Н.

Технологическая карта № 136,21

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	160
- с 01.01 (35%)	246,154	-
- с 01.02 (35%)	246,154	-
- с 01.03 (40%)	266,667	-
- с 01.04 (40%)	266,667	-
- с 01.05 (40%)	266,667	-
- с 01.06 (40%)	266,667	-
- с 01.07 (20%)	200	-
- с 01.08 (20%)	200	-
- с 01.09 (25%)	213,333	-
- с 01.10 (25%)	213,333	-
- с 01.11 (30%)	228,571	-
- с 01.12 (30%)	228,571	-
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками и кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают и картофель подсушивают на слабом нагреве в течение 3-5 мин. 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 – форма нарезки картофеля сохранена.

Цвет – белый.

Консистенция – мягкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,24	Витамин Е (мг)	0,21	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,27	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	1,47
Калорийность (Ккал)	156,25	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,15	Кальций (мг)	20,14	Иод (мкг)	8
Витамин С (мг)	32	Фосфор (мг)	94,3	Витамин А (мкг)	27,3
Витамин В1 (мг)	0,19	Магний (мг)	36,98	Фенилаланин (г)	0,16
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	910	Селен (мкг)	0,48
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	48

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 65,36

Наименование блюда (изделия): Суп с гречневой крупой (без картофеля)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа гречневая	10	10
Морковь	0 (г)	95
- с 01.01 (25%)	48,667	-
- с 01.02 (20%)	48,667	-
- с 01.03 (25%)	48,667	-
- с 01.04 (20%)	48,667	-
- с 01.05 (25%)	48,667	-
- с 01.09 (20%)	43,75	-
- с 01.10 (20%)	43,75	-
- с 01.11 (20%)	43,75	-
- с 01.12 (20%)	43,75	-
Лук репчатый	0 (г)	35
- с 01.01 (16%)	41,667	-
- с 01.02 (16%)	41,667	-
- с 01.03 (16%)	41,667	-
- с 01.04 (16%)	41,667	-
- с 01.05 (16%)	41,667	-
- с 01.09 (16%)	41,667	-
- с 01.10 (16%)	41,667	-
- с 01.11 (16%)	41,667	-
- с 01.12 (16%)	41,667	-
Масло подсолнечное	6	6
Соль йодированная	2	2
Вход готового блюда	-	250

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

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — в жидкой части супа — овощи, нарезанные кубиками, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

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

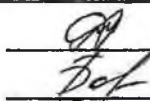
Консистенция — овощи — мягкие, крупа хорошо разварилась; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

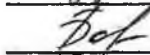
Белки (г)	2,21	Витамин Е (мг)	2,93	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,43	Витамин В (мкг)		Железо (мг)	1,25
Калорийность (Ккал)	111,34	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11	Кальций (мг)	29,66	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,25	Фосфор (мг)	69,47	Витамин А (мкг)	700,2
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	38,64	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	169	Селен (мкг)	0,78
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог



Асмансова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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

наименование блюда (изделия) и подприписка

Технологическая карта № 211

Наименование блюда (изделия): Макароны отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	45,5	45,5
Масло сливочное "Крестьянское" с.м.д.ж. 72,5%	4	4
Соль йодированная	1,1	1,1
Выход готового блюда	-	130/4

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 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)	5,04	Витамин Е (мг)	0,72	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,49	Витамин D (мкг)	0,05	Железо (мг)	0,77
Калорийность (ккал)	180,23	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	32,13	Кальций (мг)	13,65	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	40,79	Витамин А (мкг)	18
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	7,52	Фенилаланин (г)	0,23
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	57	Селен (мкг)	0,04
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Стронций (мкг)	11

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 445,14

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные паровые

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	45 (г)	44,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	13,2 (г)	13,2
Масло подсолнечное	2,4 (г)	2,4
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6
Масса полуфабриката	-	68,4
Выход готового блюда	-	60

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 в котлетную массу добавляют масло сливочное, еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Подготовленные изделия варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают с гарниром и соусом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – круглоприплюснутой формы.
Цвет – корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.
Консистенция – мяса – сочная, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленный.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,51	Витамин Е (мг)	1,4	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,03	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,5
Калорийность (ккал)	154,37	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,56	Кальций (мг)	24,2	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	0,17	Фосфор (мг)	102,42	Витамин А (мкг)	2,9
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	13,26	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	174	Селен (мкг)	0,13
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	31

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 1, Уфа, 2016 г.

80

Технологическая карта № 80,17

Наименование блюда (изделия): Рыба, тушенная с овощами (филе минтая) 45/45 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	58,211 (г)	55,3
Масло подсолнечное	1,8 (г)	1,8
Соль йодированная	0,36 (г)	0,36
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 01.08 (20%)	24,75	-
- 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	2,7 (г)	2,7
Соль йодированная	0,45 (г)	0,45
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 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.

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)	2,24	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,03	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,66
Калорийность (Ккал)	90,15	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,96	Кальций (мг)	32,68	Иод (мкг)	84
Витамин С (мг)	1,99	Фосфор (мг)	147,98	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

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 302

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%	5 (г)	5
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
*Вода	120	120
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

Белки (г)	4,77	Витамин Е (мг)	0,35	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,86	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	2,55
Калорийность (Ккал)	148,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,48	Кальций (мг)	11,64	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	113,25	Витамин А (мкг)	23,25
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	75,18	Фенилаланин (г)	0,22
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	144	Селен (мкг)	2,19
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	9

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 445,35

Наименование блюда (изделия): Котлеты 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 котлет	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,4	1,4
Томат-паста	3 (г)	3
Лук репчатый	0,7 (г)	0,6
Морковь	0 (г)	1,8
- с 01.01 (25%)	2,4	-
- с 01.02 (25%)	2,4	-
- с 01.03 (25%)	2,4	-
- с 01.04 (25%)	2,4	-
- с 01.05 (25%)	2,4	-
- с 01.09 (20%)	2,3	-
- с 01.10 (20%)	2,3	-
- с 01.11 (20%)	2,3	-
- с 01.12 (20%)	2,3	-
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло подсолнечное	0,5	0,5
Масса соуса томатного	-	30,0
Выход готового блюда	-	60/30

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

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельненное на мясорубке мясо соединяют с черстватым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропуска котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). 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 блюда:

Внешний вид — котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, соус — однородный, без комочков муки.

Цвет — корочки — 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)	9,87	Витамин Е (мг)	2,2	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,79	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,62
Калорийность (ккал)	178,98	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,34	Кальций (мг)	29,01	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	1,69	Фосфор (мг)	108,12	Витамин А (мкг)	48,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,03	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	208	Селен (мкг)	0,39
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

ИЗДАНИЕ 2017 ГОДА

Технологическая карта № 56, 41

Наименование блюда (изделия): Борщ с капустой (без картофеля) со сметаной сах.диабет

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	45
- с 01.01 (25%)	60	-
- с 01.02 (25%)	60	-
- с 01.03 (25%)	60	-
- с 01.04 (25%)	60	-
- с 01.05 (25%)	60	-
- с 01.09 (20%)	56,25	-
- с 01.10 (20%)	56,25	-
- с 01.11 (20%)	56,25	-
- с 01.12 (20%)	56,25	-
Капуста белоочаниная	31,25 (г)	26
Морковь	0 (г)	15
- с 01.01 (25%)	20	-
- с 01.02 (25%)	20	-
- с 01.03 (25%)	20	-
- с 01.04 (25%)	20	-
- с 01.05 (25%)	20	-
- с 01.09 (20%)	18,75	-
- с 01.10 (20%)	18,75	-
- с 01.11 (20%)	18,75	-
- с 01.12 (20%)	18,75	-
Лук репчатый	17,867 (г)	16
Томат-паста	3 (г)	3
Масло подсолнечное	4 (г)	4
Соль йодированная	1 (г)	1
Сметана с массовой долей жира 15 %	6 (г)	5
Выход готового блюда	-	250/5

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Свеклу готовят следующим образом: – свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного и небольшого количества бульона или воды (15-25 % к массе свеклы); – свеклу неочищенную отваривают целиком. После варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томат-пастой. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ отпускают 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 распределены овощи, сохранявшие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соевым).

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — свекла и овощи — мягкие, капуста — упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,8	Витамин Е (мг)	1,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,86	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	1,11
Калорийность (Ккал)	84,42	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,16	Кальций (мг)	48,93	Иод (мкг)	6
Витамин С (мг)	19,37	Фосфор (мг)	49,22	Витамин А (мкг)	316
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	23,87	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	283	Селен (мкг)	0,68
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Асмакова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Д.Н.

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

Наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 3,67

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный с маслом и сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто-или: полуфабриката
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%		10
- с 01.01 (8%)	10,87	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10	10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	30	30
Выход готового блюда	-	30/10/10

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

Для бутерброда сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы. Хлеб ржано-пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сырья производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранения в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, укладывают на них подготовленный сыр.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Цвет – свойственный виду масла; сыра.

Консистенция – хлеба-мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,11	Витамин Е (мг)	0,85	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,21	Витамин D (мкг)	0,22	Железо (мг)	0,99
Калорийность (ккал)	167,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	13,99	Кальций (мг)	111,1	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,07	Фосфор (мг)	102	Витамин А (мкг)	88,8
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	18,1	Фенилаланин (г)	0,14
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	86	Селен (мкг)	1,55
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 38,01

Наименование блюда (изделия): Яблоко

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яблоки	120 (г)	120
Выход готового блюда	-	120

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

Яблоки промывают и раздают поштучно.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид — округлой формы с гладкой кожурой.

Цвет — красный.

Вкус и запах — свойственный свежим яблокам, без постороннего вкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

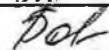
Белки (г)	0,48	Витамин Е (мг)	0,24	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,48	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,64
Калорийность (Ккал)	56,4	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,76	Кальций (мг)	19,2	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	12	Фосфор (мг)	13,2	Витамин А (мкг)	6
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	10,8	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	334	Селен (мкг)	0,36
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	10

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 227,17

Наименование блюда (изделия): Запеканка творожная

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	122,239	121,2
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,06 (шт54)	3,24999
Масло подсолнечное	5,4	5,4
Мука пшеничная в/с	10,7	10,7
Выход готового блюда	-	130

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

Протертый творог смешивают с просеянной кукурузной мукой, яйцом, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным противень или форму. Поверхность массы разравнивают. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 мин до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезана порционно квадратиками или ромбиками, равномерно подрумянена, без трещин и подгорелых мест.
Цвет – корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.
Консистенция – однородная, нежная, пышкая.
Вкус и запах – творога и продуктов, входящих в блюдо, без лишней кислотности.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	27,02	Витамин Е (мг)	2,68	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,97	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,69
Калорийность (Ккал)	265,13	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,14	Кальций (мг)	202,48	Иод (мкг)	12
Витамин С (мг)	0,61	Фосфор (мг)	282,19	Витамин А (мкг)	48,45
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	29,98	Фенилаланин (г)	0,02
Витамин В2 (мг)	0,33	Калий (мг)	153	Селен (мкг)	38
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	43

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 167,15

Наименование блюда (изделия): Пюре гороховое

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Горох шлифованный колотый	75 (г)	75
Соль йодированная	1,3 (г)	1,3
Масло подсолнечное	5 (г)	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

Бобовые тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Затем бобовые (кроме гороха лущеного) замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин.
Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, добавляя соль, и оставляют их на 15-20 мин в отваре, который затем сливают, после чего протирают.
При варке добавляют растительное масло. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – компоненты распределены равномерно, поверхность без заветривания.
Цвет – желтовато-кремовый.
Консистенция – густая, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	17,25	Витамин Е (мг)	2,58	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,2	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	5,29
Калорийность (Ккал)	269,2	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	36,08	Кальций (мг)	71,53	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	169,6	Витамин А (мкг)	1,5
Витамин В1 (мг)	0,68	Магний (мг)	66,29	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	548	Селен (мкг)	1,2
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	23

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 502,53

Наименование блюда (изделия): Биточки из мяса птицы с томатным соусом (Филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	45,8	44,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	15,6 (г)	15,6
Соль йодированная	1	1
Масса полуфабриката	-	68,4
Масло подсолнечное	1,2	1,2
Масса готовых биточков	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,4	1,4
Томат-паста	3 (г)	3
Лук репчатый	0,7 (г)	0,6
Морковь	0 (г)	1,8
- с 01.01 (25%)	2,4	-
- с 01.02 (25%)	2,4	-
- с 01.03 (25%)	2,4	-
- с 01.04 (25%)	2,4	-
- с 01.05 (25%)	2,4	-
- с 01.09 (20%)	2,3	-
- с 01.10 (20%)	2,3	-
- с 01.11 (20%)	2,3	-
- с 01.12 (20%)	2,3	-
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло подсолнечное	0,5	0,5
Масса соуса томатного	-	30,0
Выход готового блюда	-	60/30

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

Замороженные филе грудки размораживают. Затем филе грудки промывают холодной проточной водой, нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке хлебом, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, затем добавляют соль, еще раз перемешивают и отбивают. Из полученной котлетной массы формуют изделия круглоприплюснутой формы, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень и припускают до готовности. При отпуске биточки поливают соусом.

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 белым соусом 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 – изделия круглоприплюснутой формы с томатным соусом.

Цвет – сероватый, соуса – от оранжевого до красного.

Консистенция – мягкая, сочная, нежная, соуса – однородная, вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,95	Витамин Е (мг)	1,1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,48	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,01
Калорийность (Ккал)	159,02	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,67	Кальций (мг)	34,14	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	2,59	Фосфор (мг)	96,72	Витамин А (мкг)	86,19
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	14,95	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	170	Селен (мкг)	0,4
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	62

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 54,4

Наименование блюда (изделия): Рассольник домашний (без картофеля) со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	56	45
Морковь	0 (г)	35
- с 01.01 (25%)	47	-
- с 01.02 (25%)	47	-
- с 01.03 (25%)	47	-
- с 01.04 (25%)	47	-
- с 01.05 (25%)	47	-
- с 01.09 (25%)	44	-
- с 01.10 (20%)	44	-
- с 01.11 (20%)	44	-
- с 01.12 (20%)	44	-
Лук репчатый	42 (г)	35
Масло подсолнечное	6	6
Огурцы консервированные	27,3 (г)	15
Соль йодированная	2	2
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	250/5

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

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой или ломтиками. Рассольник отпускают 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 рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, коренья – соломкой.

Цвет – жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

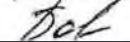
Консистенция – овощи мягкие, сочные, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,01	Витамин Е (мг)	2,93	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,91	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,95
Калорийность (Ккал)	103,19	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,84	Кальций (мг)	57,11	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	26,27	Фосфор (мг)	60,27	Витамин А (мкг)	707,45
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	28,39	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	272	Селен (мкг)	0,37
Витамин В5 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 470,09

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа пшено шлифованное	32,5	32,5
Соль йодированная	0,7	0,7
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Выход готового блюда	-	130/4

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

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму.

Цвет — от желтого до кремового.

Консистенция — вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

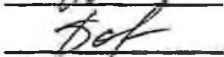
Белки (г)	3,77	Витамин Е (мг)	0,14	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,97	Витамин D (мкг)	0,05	Железо (мг)	0,91
Калорийность (ккал)	137,59	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,66	Кальций (мг)	12,31	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	76,93	Витамин А (мкг)	18,98
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	27,13	Фениламин (г)	0,19
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	70	Селен (мкг)	0,92
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания. Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 96,42

Наименование блюда (изделия): Мясо тушеное с овощами (без муки) 30/30 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	49,165 (г)	47,4
Морковь	0 (г)	6
- с 01.01 (25%)	8	-
- с 01.02 (25%)	8	-
- с 01.03 (25%)	8	-
- с 01.04 (25%)	8	-
- с 01.05 (25%)	8	-
- с 01.08 (20%)	7,5	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-
- с 01.10 (20%)	7,5	-
- с 01.11 (20%)	7,5	-
- с 01.12 (20%)	7,5	-
Лук репчатый	7,143 (г)	6
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2
Масло подсолнечное	3 (г)	3
Томат-паста	1,1 (г)	1,1
Выход готового блюда	-	30/30

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

Подготовленное мясо нарезают кубиками и прогревают. Мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томат-пасты в закрытой посуде около часа. На воде готовят соус, добавляя в него припущенную морковь, мелко нашинкованный бланшированный репчатый лук, соль, заливают мясо и доводят до готовности. Температура при подаче должны быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – небольшие порционные куски политы соусом, сбоку – гарнир.
Цвет – мяса – светло-серый.
Консистенция – мяса – сочная, мягкая, соуса – однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	135,98	Витамин Е (мг)	1,56	Хлориды (мг)	
Белки (г)	9,03	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,43
Жиры (г)	10,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,12	Кальций (мг)	12,38	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	1,4	Фосфор (мг)	96,7	Витамин А (мкг)	123,3
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	14,36	Фенилаланин (г)	0,38
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	187	Селен (мкг)	0,09
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

Наименование блюда, сырьевых ингредиентов и полуфабриката

Технологическая карта № 594,03

Наименование блюда (изделия): Каша перловая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа перловая	33,3	33,3
Соль йодированная	0,8	0,8
*Вода	123	123
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

Крупы перебирают, промывают и всыпают в подсоленную кипящую воду. Затем заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65°C.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы целые, хорошо набухшие.

Цвет – сероватый.

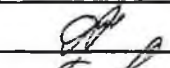
Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,14	Витамин Е (мг)	0,42	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,99	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,63
Калорийность (Ккал)	137,95	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22,34	Кальций (мг)	16,8	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	109,06	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	13,5	Фенилаланин (г)	0,16
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	59	Селен (мкг)	12,6
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	20

Технолог


Богданова Л.Н.

Асмансва Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 136,07

Наименование блюда (изделия): Картофель отварной с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	138,7
- с 01.01 (35%)	213,385	-
- с 01.02 (35%)	213,385	-
- с 01.03 (40%)	231,167	-
- с 01.04 (40%)	231,167	-
- с 01.05 (20%)	173,375	-
- с 01.06 (20%)	173,375	-
- с 01.07 (20%)	173,375	-
- с 01.08 (20%)	173,375	-
- с 01.09 (25%)	184,933	-
- с 01.10 (25%)	184,933	-
- с 01.11 (30%)	198,143	-
- с 01.12 (30%)	198,143	-
Соль йодированная	0,7	0,7
Масса отварного картофеля	-	130,0
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Выход готового блюда	-	130/4

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

Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками и кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Затем воду сливают и картофель подсушивают на слабом нагреве в течение 3-5 мин. 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 – форма нарезки картофеля сохранена.

Цвет – белый.

Консистенция – мягкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,81	Витамин Е (мг)	0,18	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,45	Витамин D (мкг)	0,05	Железо (мг)	1,28
Калорийность (Ккал)	133,24	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22,66	Кальций (мг)	17,41	Иод (мкг)	7
Витамин С (мг)	27,74	Фосфор (мг)	81,65	Витамин А (мкг)	22,16
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	32,06	Фенилаланин (г)	0,14
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	789	Селен (мкг)	0,41
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	42

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 513,09

Наименование блюда (изделия): Салат из белокочанной капусты с яблоками (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	76,9 (г)	61,5
Яблоки	23,6 (г)	16,5
Масло подсолнечное	3 (г)	3
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6
Выход готового блюда	-	60

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

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции, после чего его отжимают. Яблоки без кожицы с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Капусту и яблоки соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают и оставляют на 30 минут. После этого салат укладывают горкой и отпускают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овощи имеют привлекательный вид, сохраняют форму нарезки, уложены горкой, заправлены.

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

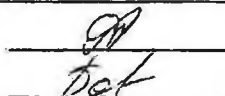
Консистенция – хрустящая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

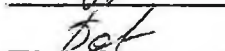
Белки (г)	1,17	Витамин Е (мг)	1,41	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,12	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,25
Калорийность (ккал)	51,95	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,51	Кальций (мг)	34,37	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	29,33	Фосфор (мг)	20,94	Витамин А (мкг)	2,87
Витамин В1 (мг)	0,02	Магний (мг)	11,46	Фенилаланин (г)	0,04
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	230	Селен (мкг)	0,23
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	7

Технолог



Асменова 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 подразделения

Технологическая карта № 284,04

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4 (г)	0,4
Лимоны	0 (г)	7
- с 01.01 (10%)	7,778	-
Выход готового блюда	-	200

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

Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, доливают кипятком до требуемого объема. При отпуске в стаканы кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – с привкусом лимона.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,06	Витамин Е (мг)	0,01	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,01	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,04
Калорийность (Ккал)	2,38	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,21	Кальций (мг)	2,8	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	2,8	Фосфор (мг)	1,54	Витамин А (мкг)	0,14
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	0,84	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)	11	Селен (мкг)	0,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	1

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 600

Наименование блюда (изделия): Филе грудки, припущенное в молочном соусе

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	55,7 (г)	54
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	0,6 (г)	0,6
Соль йодированная	0,7 (г)	0,7
Масса припущенной птицы	-	40,0
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	20 (г)	20
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,4 (г)	4,4
Мука пшеничная в/с	4,4 (г)	4,4
*Вода	20	20
Соль йодированная	0,7 (г)	0,7
Масса соуса молочного	-	40,0
Выход готового блюда	-	40/40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Филе грудки нарезают на мелкие куски, выкладывают на смазанный маслом сливочным разогретый противень, солят и припускают. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют на сливочном масле, затем разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – филе грудки цыплят-бройлеров, припущенное в молочном соусе.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	11,19	Витамин Е (мг)	0,28	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	13,02	Витамин D (мкг)	0,08	Железо (мг)	0,83
Калорийность (Ккал)	178,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,3	Кальций (мг)	38,7	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	1,34	Фосфор (мг)	109,68	Витамин А (мкг)	48,5
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	14,07	Фенилаланин (г)	0,37
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	164	Селен (мкг)	0,51
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	75

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 56,36

Наименование блюда (изделия): Суп с мелкошинкованными овощами (без картофеля) со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	45,875	36,7
Лук репчатый	31,786 (г)	26,7
Морковь	0 (г)	28,7
- с 01.01 (25%)	35,8	-
- с 01.02 (25%)	35,8	-
- с 01.03 (25%)	35,8	-
- с 01.04 (25%)	35,8	-
- с 01.05 (25%)	35,8	-
- с 01.06 (25%)	35,8	-
- с 01.07 (20%)	33,375	-
- с 01.10 (20%)	33,375	-
- с 01.11 (20%)	33,375	-
- с 01.12 (20%)	33,375	-
Масло подсолнечное	5	5
Горошек зеленый консервированный	12,3	8
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Соль йодированная	1	1
Выход готового блюда	-	250/5

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

Мелко шинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускают 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, шинкованная соломкой. Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	88,82	Витамин Е (мг)	2,43	Хлориды (мг)	
Белки (г)	1,78	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	0,72
Жиры (г)	8,88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,48	Кальций (мг)	42,78	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	21,34	Фосфор (мг)	49,88	Витамин А (мкг)	644,45
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	22,11	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	224	Селен (мкг)	0,44
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	28

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 65,39

Наименование блюда (изделия): Суп крестьянский с пшеном (без картофеля) со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	47,875	38,3
Морковь	0 (г)	18,3
- с 01.01 (25%)	24,4	-
- с 01.02 (25%)	24,4	-
- с 01.03 (25%)	24,4	-
- с 01.04 (25%)	24,4	-
- с 01.05 (25%)	24,4	-
- с 01.09 (20%)	22,875	-
- с 01.10 (20%)	22,875	-
- с 01.11 (20%)	22,875	-
- с 01.12 (20%)	22,875	-
Лук репчатый	21,736 (г)	18,3
Крупа пшено шлифованное	5	5
Масло подсолнечное	4	4
Соль йодированная	1	1
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	250/5

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Крупу промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде и варят до полуготовности, затем воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут свежую капусту, нарезанную шашками и варят до готовности. За 10-15 мин до готовности в суп кладут подготовленную крупу и пассерованные овощи. Отпускают суп со сметаной, прошедшей термическую обработку. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

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

Консистенция — овощи — мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,89	Витамин Е (мг)	1,94	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,68
Калорийность (Ккал)	85,79	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,07	Кальций (мг)	38,43	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	20	Фосфор (мг)	47,33	Витамин А (мкг)	372,65
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	20,46	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	200	Селен (мкг)	0,38
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	22

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 № 175,11

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа гречневая	32,5	32,5
Соль йодированная	0,7	0,7
Масса готовой каши	-	130
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Выход готового блюда	-	130/4

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)	4,13	Витамин Е (мг)	0,3	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,97	Витамин D (мкг)	0,05	Железо (мг)	2,21
Калорийность (Ккал)	126,54	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,61	Кальций (мг)	10,04	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	98,05	Витамин А (мкг)	18,65
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	65,16	Фенилаланин (г)	0,19
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	125	Селен (мкг)	1,89
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог

Асманов Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 547,01

Наименование блюда (изделия): Каша кукурузная вязкая без молока с растительным маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа кукурузная	37,1 (г)	37,1
Соль йодированная	0,7 (г)	0,7
Масло подсолнечное	4 (г)	4
Выход готового блюда	-	130/4

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

Крупу перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, затем добавляют соль, перемешивают и продолжают варить. При варке добавляют масло растительное. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму.

Цвет – желтоватый.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,08	Витамин Е (мг)	2,02	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,44	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,02
Калорийность (Ккал)	157,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,34	Кальций (мг)	10	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	40,52	Витамин А (мкг)	12,24
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	11,28	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	55	Селен (мкг)	6,31
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

Исследования сырья, ингредиентов и полуфабрикатов

Технологическая карта № 18,17

Наименование блюда (изделия): Салат из моркови с растительным маслом (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	43
- с 01.01 (25%)	57,333	-
- с 01.02 (25%)	57,333	-
- с 01.03 (25%)	57,333	-
- с 01.04 (25%)	57,333	-
- с 01.05 (25%)	57,333	-
- с 01.09 (20%)	53,75	-
- с 01.10 (20%)	53,75	-
- с 01.11 (20%)	53,75	-
- с 01.12 (20%)	53,75	-
Выход готового полуфабриката		34,4
Масло подсолнечное	2,5 (г)	2,5
Выход готового блюда		50

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

Промытую, очищенную морковь нарезают соломкой или натирают на терке. При отпуске выкладывают горкой и поливают растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	37,53	Витамин Е (мг)	1,27	Хлориды (мг)	-
Белки (г)	0,56	Витамин D (мкг)	-	Железо (мг)	0,3
Жиры (г)	2,54	Витамин К (мкг)	-	Цинк (мг)	-
Углеводы (г)	2,97	Кальций (мг)	11,81	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	2,15	Фосфор (мг)	23,7	Витамин А (мкг)	860
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	16,34	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	86	Селен (мкг)	0,04
Витамин В6 (мг)	-	Натрий (мг)	-	Фтор (мкг)	24

Технолог

Асмянова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 53,24

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты (без картофеля)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	75 (г)	60
Морковь	0 (г)	20
- с 01.01 (25%)	26,667	-
- с 01.02 (25%)	26,667	-
- с 01.03 (25%)	26,667	-
- с 01.04 (25%)	26,667	-
- с 01.05 (25%)	26,667	-
- с 01.09 (20%)	25	-
- с 01.10 (20%)	25	-
- с 01.11 (20%)	25	-
- с 01.12 (20%)	25	-
Лук репчатый	23,81 (г)	20
Масло подсолнечное	4 (г)	4
Соль йодированная	1 (г)	1
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	250/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Щи отпускают 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 щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук – кубиками.
Цвет – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.
Консистенция – капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,38	Витамин Е (мг)	1,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,62	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,71
Калорийность (ккал)	84,18	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,2	Кальций (мг)	52,89	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	30,04	Фосфор (мг)	47,38	Витамин А (мкг)	412,5
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	21,12	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	267	Селен (мкг)	0,34
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю, Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 96,73

Наименование блюда (изделия): Гуляш из отварного мяса (без муки и томат-пасты с раст.маслом)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	75,614 (г)	72,9
Масса отварного мяса	-	45,0
Морковь	0 (г)	9
- с 01.01 (25%)	12	-
- с 01.02 (25%)	12	-
- с 01.03 (25%)	12	-
- с 01.04 (25%)	12	-
- с 01.05 (25%)	12	-
- с 01.09 (20%)	11,25	-
- с 01.10 (20%)	11,25	-
- с 01.11 (20%)	11,25	-
- с 01.12 (20%)	11,25	-
Лук репчатый	10,714 (г)	9
Соль йодированная	1,8 (г)	1,8
Масло подсолнечное	4,5 (г)	4,5
Масса соуса	-	45,0
Выход готового блюда	-	45/45

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

Подготовленное мясо отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль и тушат. Отпускают с овощами. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – небольшие порционные куски с овощами, сбоку – гарнир.

Цвет – мяса – светло-серый.

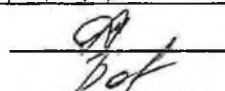
Консистенция – мяса – сочная, мягкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Информация о пищевой ценности

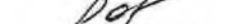
Белки (г)	13,8	Витамин Е (мг)	2,33	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	16,19	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,16
Калорийность (Ккал)	205,22	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,36	Кальций (мг)	18,41	Иод (мкг)	6
Витамин С (мг)	1,35	Фосфор (мг)	147,31	Витамин А (мкг)	180
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	21,11	Фенилаланин (г)	0,59
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	271	Селен (мкг)	0,05
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	54

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 78,05

Наименование блюда (изделия): Омлет запеченный с сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1,606 (шт54)	85,760024
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	32,5 (г)	32,5
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	17,717 (г)	16,3
Масло подсолнечное	2,2 (г)	2,2
Соль йодированная	0,27 (г)	0,27
Выход готового блюда	-	130

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

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Цвет – золотисто-желтоватый.

Консистенция – однородная, сочная.

Вкус и запах – свежих запеченных яиц, молока, сыра.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	16,24	Витамин Е (мг)	1,55	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	17,54	Витамин D (мкг)	2,07	Железо (мг)	2,32
Калорийность (ккал)	232,45	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,13	Кальций (мг)	250,68	Иод (мкг)	17
Витамин С (мг)	0,54	Фосфор (мг)	293,56	Витамин А (мкг)	271,36
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	23,98	Фенилаланин (г)	0,78
Витамин В2 (мг)	0,49	Калий (мг)	185	Селен (мкг)	29,31
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	54

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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 (г)	52,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2
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 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)	5,82	Витамин Е (мг)	0,84	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,31	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,88
Капорийность (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.

Источник рецептуры: Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы
здравоохранения, I том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

Технологическая карта № 440,24

Наименование блюда (изделия): Омлет рыбный (сах.диабет) 160 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	138,211 (г)	131,3
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,741 (шт54)	40,000014
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	16 (г)	16
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	6 (г)	6
Соль йодированная	2,4 (г)	2,4
Выход готового блюда	-	160

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

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски, солят, припускают. Затем выкладывают на смазанный сливочным маслом разогретый противень, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока, соли и запекают до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	26,47	Витамин Е (мг)	0,69	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,64	Витамин D (мкг)	1,23	Железо (мг)	2,15
Калорийность (Ккал)	205,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,11	Кальций (мг)	103,99	Иод (мкг)	205
Витамин С (мг)	0,86	Фосфор (мг)	408,12	Витамин А (мкг)	147,65
Витамин В1 (мг)	0,18	Магний (мг)	79,78	Фенилаланин (г)	1,18
Витамин В2 (мг)	0,35	Калий (мг)	633	Селен (мкг)	33,38
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	944

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 1, Уфа, 2016 г.

68

Технологическая карта № 67,32

Наименование блюда (изделия): Свекольник со сметаной 200/10 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	68 (г)	68
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 (40%)	57,5	-
- с 01.06 (40%)	57,5	-
- 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%)	49,286	-
- с 01.12 (30%)	49,286	-
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 01.08 (20%)	10	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	10,595 (г)	8,9
Масло подсолнечное	3,2 (г)	3,2
Томат-паста	1 (г)	1
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2
Сахар-песок	1,3 (г)	1,3
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	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 отпускают 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 – мягкие, 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	Йод (мкг)	8
Витамин С (мг)	15,48	Фосфор (мг)	65,66	Витамин А (мкг)	176,1
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

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 469,03

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки мясные (без хлеба и молока)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	52,021 (г)	50,2
Вода	12	12
Лук репчатый	5,2 (г)	4,4
Соль йодированная	0,6 (г)	0,6
Масло подсолнечное	2,1 (г)	2,1
Выход готового блюда	-	60

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

Подготовленные говядину, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо и лук репчатый соединяют, 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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

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 соленный.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,4	Витамин Е (мг)	1,13	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,14	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,41
Калорийность (Ккал)	130,12	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,36	Кальций (мг)	8,09	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	0,44	Фосфор (мг)	96,97	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	11,79	Фенилаланин (г)	0,4
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	171	Селен (мкг)	0,02
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 66,39

Наименование блюда (изделия): Суп с макаронными изделиями (без картофеля)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	35
- с 01.01 (25%)	46,667	-
- с 01.02 (25%)	46,667	-
- с 01.03 (25%)	46,667	-
- с 01.04 (25%)	46,667	-
- с 01.05 (25%)	46,667	-
- с 01.09 (20%)	43,75	-
- с 01.10 (20%)	43,75	-
- с 01.11 (20%)	43,75	-
- с 01.12 (20%)	43,75	-
Лук репчатый	41,667 (г)	35
Масло подсолнечное	6 (г)	6
Макаронные изделия гр. А	35 (г)	35
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	250

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

Овощи хорошо промывают, очищают. Затем нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: морковь – брусочками, соломкой или кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Морковь и лук репчатый пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Вармишель и фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа. За 5 мин до готовности добавляют соль. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – макаронные изделия – сохранили форму.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,8	Витамин Е (мг)	3,38	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,55	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,11
Калорийность (Ккал)	193,84	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	29,96	Кальций (мг)	30,63	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,25	Фосфор (мг)	70,12	Витамин А (мкг)	700
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	24,02	Фенилаланин (г)	0,2
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	174	Селен (мкг)	0,21
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	38

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 и адрес организации и предприятия

Технологическая карта № 675

Наименование блюда (изделия): Мясо отварное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	75,5 (г)	72,9
Соль йодированная	1 (г)	1
Выход готового блюда	-	45

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

Подготовленное мясо варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезанное отварное мясо.

Консистенция – мяса – сочная, мягкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13,56	Витамин Е (мг)	0,29	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,66	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2
Калорийность (Ккал)	158,92	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)		Кальций (мг)	10,24	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	137,05	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	16,26	Сенилаланин (г)	0,58
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	238	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Стор (мкг)	46

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 108,27

Наименование блюда (изделия): Цыплята отварные

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Цыплята бройлеры 1 сорт	213,402 (г)	207
Соль йодированная	1,57 (г)	1,57
Лук репчатый	4,607 (г)	3,87
Выход готового блюда	-	90

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

Замороженные цыплята размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята промывают холодной проточной водой. Подготовленные тушки цыплят кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть, удаляют кости. Порционные куски цыплят заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. При отпуске отварные цыплята гарнируют. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – порционные куски цыплят без кожи и костей.
Цвет – от белого до светло-серого.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, выходящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	38,76	Витамин Е (мг)	0,63	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	33,33	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,77
Калорийность (ккал)	456,99	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,15	Кальций (мг)	35,98	Иод (мкг)	8
Витамин С (мг)	4,53	Фосфор (мг)	333,44	Витамин А (мкг)	82,8
Витамин В1 (мг)	0,19	Магний (мг)	40,22	Фенилаланин (г)	1,43
Витамин В2 (мг)	0,31	Калий (мг)	495	Селен (мкг)	0,02
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	270

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 470,55

Наименование блюда (изделия): Каша пшенная вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа пшено шлифованное	32,5 (г)	32,5
Соль йодированная	0,7 (г)	0,7
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5 (г)	5
Выход готового блюда	-	130/5

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

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму.

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,78	Витамин Е (мг)	0,15	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,7	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,91
Калорийность (Ккал)	144,2	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,68	Кальций (мг)	12,55	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	77,23	Витамин А (мкг)	23,48
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	27,13	Фенилаланин (г)	0,19
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	70	Селен (мкг)	0,93
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	9

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 150,05

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	80,6
- с 01.01 (35%)	124	-
- с 01.02 (35%)	124	-
- с 01.03 (40%)	134,3	-
- с 01.04 (40%)	134,3	-
- с 01.05 (20%)	100,8	-
- с 01.06 (20%)	100,8	-
- с 01.07 (20%)	100,8	-
- с 01.08 (20%)	100,8	-
- с 01.09 (25%)	107,5	-
- с 01.10 (25%)	107,5	-
- с 01.11 (30%)	115,1	-
- с 01.12 (30%)	115,1	-
Морковь	0 (г)	23,5
- с 01.01 (25%)	31,3	-
- с 01.02 (25%)	31,3	-
- с 01.03 (25%)	31,3	-
- с 01.04 (25%)	31,3	-
- с 01.05 (25%)	31,3	-
- с 01.09 (20%)	29,4	-
- с 01.10 (20%)	29,4	-
- с 01.11 (20%)	29,4	-
- с 01.12 (20%)	29,4	-
Лук репчатый	9,7 (г)	8,3
Капуста белокочанная	41,4 (г)	33,1
Масло подсолнечное	7,2 (г)	7,2
Соль йодированная	2,2 (г)	2,2
Мука пшеничная в/с	2,5 (г)	2,5
Томат-паста	5,5 (г)	5,5
*Вода	49,2	49,2
Выход готового блюда	-	180

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

Нарезанные кубиками картофель – тушат, морковь и лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. 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 – овощи в томатном соусе, сохранившие форму нарезки.
Цвет – светло-оранжевый.
Консистенция – мягкая, сочная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,16	Витамин Е (мг)	3,48	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,62	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,38
Калорийность (Ккал)	161,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	19,79	Кальций (мг)	42,51	Иод (мкг)	7
Витамин С (мг)	35,5	Фосфор (мг)	80,78	Витамин А (мкг)	489,91
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	37,56	Фенилаланин (г)	0,11
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	670	Селен (мкг)	0,82
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	44

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.