

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УПРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Технологическая карта № 181,39

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	33,3 (г)	33,3
Молоко литовое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	74,2 (г)	74,2
Сахар-песок	4 (г)	4
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Масло сливочное "Крестьянское" с.м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Вода готового блюда	150/10	150/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, перемешивают перемешивая. При отпуске кашу подправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

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

Цвет – белый.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,6	Витамин Е (мг)	0,23	Хлопья (мг)	0,46
Жиры (г)	9,96	Витамин Д (мкг)	0,17	Железо (мг)	
Калорийность (ккал)	237,47	Витамин К (мкг)	97,17	Цинк (мг)	
Углеводы (г)	32,25	Кальций (мг)	119,73	Витамин А (мкг)	61,32
Витамин С (мг)	0,96	Фосфор (мг)	27,21	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	146	Селен (мкг)	5,87
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)		Фтор (мкг)	32
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Утверждено: Зав. производством

Борданов Л.Н.

Асманова Л.Ф.

Дашкина



Утверждено: [Signature]
Директор: [Signature]

Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

Технологическая карта № 27, 01

Наименование блюда (изделия): Сыр (попцями)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Сыр полутвердый "голландский" с массовой долей жира 45%	11	10
Всего готового блюда		10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации. Сыр зачищают от наружного покрытия, нарезают ломтиками.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – собственный данному виду сыра.

Цвет – от светло-желтого до желтого.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,63	Витамин Е (мг)	0,04	Хлопья (мг)	0,07
Жиры (г)	2,66	Витамин Д (мкг)	0,09	Желатин (мг)	
Углеводы (г)	35	Витамин К (мкг)		Линк (мг)	
Калорийность (ккал)		Кальций (мг)	100	Иода (мкг)	
Витамин С (мг)	0,07	Фосфор (мг)	60	Витамин А (мкг)	23,8
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	5,5	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	10	Селен (мкг)	1,45
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждено: Зав. производством

Асмазова Л.Ф.

Борданова Л.Н.



Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

Технологическая карта № 54,47

Наименование блюда (исходный): Расcольник пеннинградский со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	60
-с 01.01 (35%)	92,308	
-с 01.02 (30%)	92,308	
-с 01.03 (40%)	100	
-с 01.04 (40%)	100	
-с 01.05 (40%)	100	
-с 01.06 (20%)	75	
-с 01.07 (20%)	75	
-с 01.08 (20%)	75	
-с 01.09 (25%)	80	
-с 01.10 (25%)	80	
-с 01.11 (30%)	85,714	
-с 01.12 (30%)	85,714	
Сметана	4 (г)	4
Молоко	0 (г)	8
-с 01.01 (25%)	10,667	
-с 01.02 (25%)	10,667	
-с 01.03 (25%)	10,667	
-с 01.04 (25%)	10,667	
-с 01.05 (25%)	10,667	
-с 01.09 (20%)	10	
-с 01.10 (20%)	10	
-с 01.11 (20%)	10	
-с 01.12 (20%)	10	
Масло подсолнечное	4,762 (г)	4
Орехи консервированные	21,818 (г)	12
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Блюда готового блюда		200/10

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

Буду перебран, промывают несколько раз, меняя воду. Первую воду после промывания закладывают в кипящую воду, дают до готовности, отвар сливают, а крупы промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные орехи, нарезанные соломкой или полтинками. Расcольник откусают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Температуру при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Видный вид – в каждой части расcольника – орехи без кожицы и семян, нарезанные соломкой или полтинками, картофель – кусочками, морковь – соломкой.

Цвет – жир на поверхности – желтый, овощи – натуральные.

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

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

Информация о пищевой ценности

Витамин Е (мг)	2,09	Хорины (мг)	1,69
Витамин Д (мкг)	5,01	Желто (мг)	0,01
Витамин К (мкг)	109,77	Линк (мг)	
Капсий (мг)	13,8	Иод (мкг)	25,42
Фосфор (мг)	13,44	Витамин А (мкг)	63,48
Магний (мг)	0,09	Витамин В1 (мг)	21,76
Кальций (мг)	0,06	Селен (мкг)	352
Витамин В6 (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог: Асманова Л.Ф.
Контроль: Богданова Л.Н.

Муниципальное автономное учреждение «Центр детского и диетического питания» городского округа город Уфа Республики Башкортостан

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-бройлера	45,8	44,4
Ледяной витаминизированный витаминизированный соус	10,8 (г)	10,8
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	15,6 (г)	15,6
Соля йодированная	1	1
Масса полуфабриката	-	68,4
Масса готовых биточков	1,2	1,2
Масса пшеничная в/о	1,4	1,4
Томат-паста	3 (г)	3
Соль репчатый	0,7 (г)	0,6
Морковь	0 (г)	1,8
- c 01.01 (25%)	2,4	-
- c 01.02 (25%)	2,4	-
- c 01.03 (25%)	2,4	-
- c 01.04 (25%)	2,4	-
- c 01.05 (25%)	2,4	-
- c 01.09 (20%)	2,3	-
- c 01.10 (20%)	2,3	-
- c 01.11 (20%)	2,3	-
- c 01.12 (20%)	2,3	-
Соля йодированная	0,5	0,5
Масло подсолнечное	0,5	0,5
Масса соуса томатного	-	30,0
Блюда 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 морозе хлебом, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, затем добавляют соль, еще раз перемешивают и отбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты крупнотарелочной формы, выкладывают на смазанный маслом растительным маслом разогретый противень и припускают до готовности. При отпуске биточки подают соусом.

Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В просеянную 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 пассеровать еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирают при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Белшнй вид - издлия крупнотарелочной формы с томатным соусом.

Цвет - сероватый, соус - от оранжевого до красного.

Консистенция - мякая, сочная, нежная, соус - 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	Хлопья (мг)	1,01
Жиры (г)	9,48	Витамин Д (мкг)	0,01	Железо (мг)	2
Углеводы (г)	159,02	Витамин К (мкг)	34,14	Цинк (мг)	60,19
Калорийность (ккал)	8,57	Кальций (мг)	96,72	Витамин А (мкг)	0,31
Витамин С (мг)	0,09	Фосфор (мг)	14,95	Фенилаланин (г)	0,4
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	170	Селен (мкг)	62
Витамин В6 (мг)	0,12	Калий (мг)	170	Фтор (мкг)	62

Технолог: Асманова Л.Ф.

Утверждает: Бав. производством



ЦЕНТРАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УПРАВЛЕНИЕ "ЦЕНТР
ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО
ОБЩЕСТВА ГОРОДА УФА РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

Технологическая карта № 138,06

картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
картофель (г)	0	153,9
-с 01,01 (35%)	236,769	
-с 01,02 (35%)	236,769	
-с 01,03 (40%)	256,5	
-с 01,04 (40%)	256,5	
-с 01,05 (20%)	192,375	
-с 01,06 (20%)	192,375	
-с 01,07 (20%)	192,375	
-с 01,08 (20%)	192,375	
-с 01,09 (25%)	205,2	
-с 01,10 (25%)	205,2	
-с 01,11 (30%)	219,857	
-с 01,12 (30%)	219,857	
картофельное пюре 3,2 % жирности, фасованное	28,4 (г)	28,4
масло сливочное "Крестьянское" с м.ж. 72,5%	6,3	6,3
соль поваренная	3,5	3,5
вода готового блюда	180	180

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

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают через сито. Картофельное пюре не должно быть ниже 60 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель добавляют сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Блюдо – белое с кремовым оттенком.
Консистенция – густая, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,95	Витамин Е (мг)	0,22	Хлопчатобумажный (мг)	1,53
Жиры (г)	6,09	Витамин Д (мкг)	0,1	Желатин (мг)	8
Углеводы (г)	177,19	Витамин К (мкг)	63,86	Иода (мкг)	39,22
Витамин В6 (мг)	0,16	Кальций (мг)	116,71	Витамин А (мкг)	0,16
Витамин В2 (мг)	0,2	Фосфор (мг)	40,14	Семитамин (г)	0,76
Витамин В1 (мг)	31,15	Магний (мг)	918	Селен (мкг)	52
Витамин С (мг)	26,5	Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждено: Зав. производством

Борисова Л.Н.

Аманова Л.Ф.



Исполнитель: [подпись]
Директор: [подпись]
Хвостанович