

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

Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания"

### 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 (20%)                       | 40,8         | -                             |
| - с 01.10 (20%)                       | 40,8         | -                             |
| - с 01.11 (20%)                       | 40,8         | -                             |
| - с 01.12 (20%)                       | 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 блюда:

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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



понедельник

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

Технологическое отделение и подразделения

## Технологическая карта № 78,03

Наименование блюда (изделия): Омлет запеченный с сыром

| Наименование сырья, пищевых продуктов                      | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории                  | 1,481 (шт54) | 79,99974                      |
| Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное | 30 (г)       | 30                            |
| Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%    | 16,304 (г)   | 15                            |
| Масло подсолнечное                                         | 2 (г)        | 2                             |
| Соль йодированная                                          | 0,25 (г)     | 0,25                          |
| Выход готового блюда                                       | -            | 120                           |

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 блюд:

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

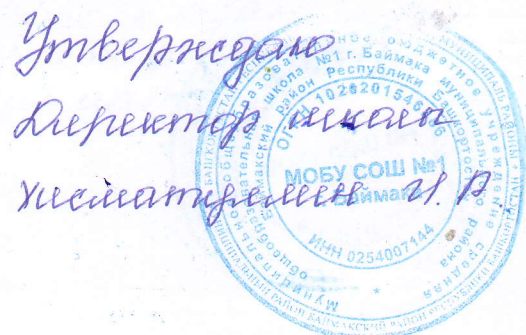
|                     |        |                 |        |                 |       |
|---------------------|--------|-----------------|--------|-----------------|-------|
| Белки (г)           | 14,97  | Витамин Е (мг)  | 1,42   | Хлориды (мг)    |       |
| Жиры (г)            | 16,15  | Витамин D (мкг) | 1,91   | Железо (мг)     | 2,14  |
| Калорийность (Ккал) | 214,08 | Витамин К (мкг) |        | Цинк (мг)       |       |
| Углеводы (г)        | 1,97   | Кальций (мг)    | 230,92 | Иод (мкг)       | 16    |
| Витамин С (мг)      | 0,5    | Фосфор (мг)     | 270,64 | Витамин А (мкг) | 250,3 |
| Витамин В1 (мг)     | 0,07   | Магний (мг)     | 22,1   | Фенилаланин (г) | 0,72  |
| Витамин В2 (мг)     | 0,45   | Калий (мг)      | 171    | Селен (мкг)     | 27,03 |
| Витамин В6 (мг)     |        | Натрий (мг)     |        | Фтор (мкг)      | 50    |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



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

Адрес: 450000, г. Уфа, ул. Пушкина, д. 100

### Технологическая карта № 285

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном и сахаром шк

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Чай                                   | 0,4 (г)      | 0,4                           |
| Сахар-песок                           | 10 (г)       | 10                            |
| Лимон                                 | 7,778 (г)    | 7                             |
| Выход готового блюда                  | -            | 200                           |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации  
Смесь 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, добавляют сахар, доливают кипятком до требуемого объема. При отпуске в стаканы кладут тонкий кружочек лимона и заправляют чаем. Температура при отпуске должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета с тонким кружочком лимона.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус/запах – сладкий, 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)     | 0,07 |
| Углеводы (г)    | 42,28 | Витамин К (мкг) |      | Цинк (мг)       |      |
| Кальций (г)     | 10,19 | Кальций (мг)    | 3,1  | 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)      | 12   | Селен (мкг)     | 0,03 |
| Витамин В6 (мг) |       | Натрий (мг)     |      | Фтор (мкг)      | 1    |

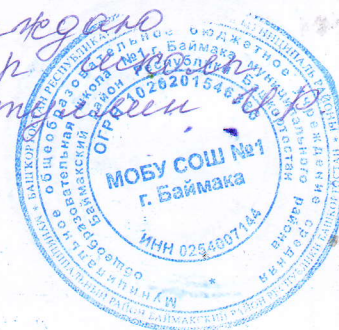
Технолог

Утверждает: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Утверждено  
Директор  
Хисмат



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

### Технологическая карта № 420,09

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Хлеб пшеничный обогащенный витаминами | 25 (г)       | 25                            |
| Выход готового блюда                  | -            | 25                            |

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб 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 — корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш — пропеченный.

Цвет — от светло-желтого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

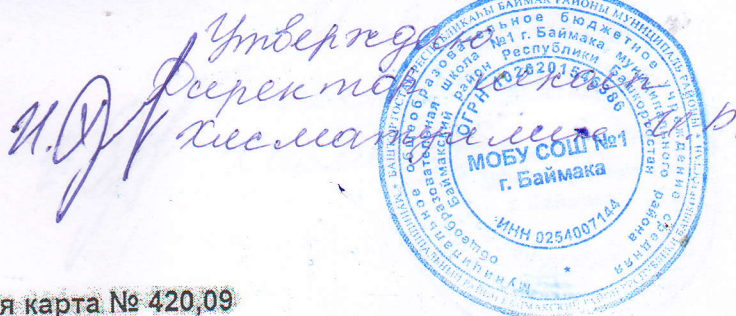
|                     |       |                 |       |                 |      |
|---------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г)           | 2     | Витамин Е (мг)  | 0,38  | Хлориды (мг)    |      |
| Жиры (г)            | 0,25  | Витамин D (мкг) |       | Железо (мг)     | 0,63 |
| Энергичность (Ккал) | 65    | Витамин К (мкг) |       | Цинк (мг)       |      |
| Углеводы (г)        | 13,75 | Кальций (мг)    | 5     | Иод (мкг)       |      |
| Витамин С (мг)      |       | Фосфор (мг)     | 16,25 | Витамин А (мкг) |      |
| Витамин В1 (мг)     | 0,09  | Магний (мг)     | 3,5   | Фенилаланин (г) |      |
| Витамин В2 (мг)     | 0,05  | Калий (мг)      | 23    | Селен (мкг)     |      |
| Витамин В6 (мг)     |       | Натрий (мг)     |       | Фтор (мкг)      |      |

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



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

Муниципальное учреждение и предпринимательство

Исходная документация

## Технологическая карта № 476,01

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт для детского питания

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или<br>полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|----------------------------------|
| Кисломолочный продукт                 | 1 (шт 100)   | 100                              |
| Всего сырья 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 D (мкг) |     | Железо (мг)     | 0,1 |
| Углеводы (г)    | 62   | Витамин К (мкг) |     | Цинк (мг)       |     |
| Кальций (мг)    | 4,5  | Кальций (мг)    | 119 | Иод (мкг)       |     |
| Витамин С (мг)  | 0,6  | Фосфор (мг)     |     | Витамин А (мкг) |     |
| Витамин B1 (мг) | 0,03 | Магний (мг)     | 14  | Фенилаланин (г) |     |
| Витамин B2 (мг) |      | Калий (мг)      |     | Селен (мкг)     |     |
| Витамин B6 (мг) |      | Натрий (мг)     |     | Фтор (мкг)      |     |

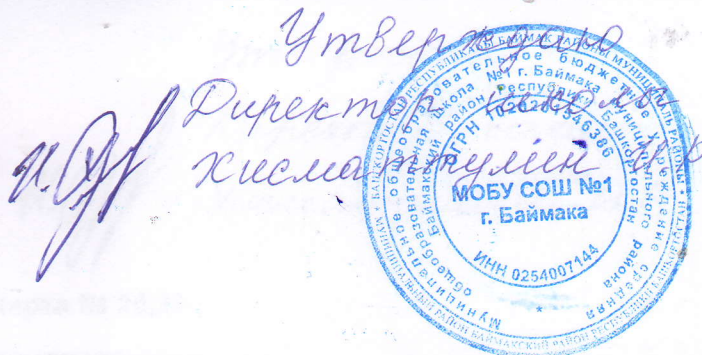
Технолог

Исполнитель: Зав. производством

*А.Ф. Асманова*

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.



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

наименование Организации и подразделения

### Технологическая карта № 25,23

наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с растительным маслом

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Свекла                                | 74,8 (г)     | 74,8                          |
| Масло подсолнечное                    | 5            | 5                             |
| Соль йодированная                     | 0,6          | 0,6                           |
| Всего готового блюда                  | -            | 80                            |

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

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают тарелку. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – сваренная и очищенная свекла нарезана соломкой, заправленная растительным маслом.

Цвет – входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности:

|                 |       |                 |       |                 |      |
|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г)       | 1,12  | Витамин Е (мг)  | 2,27  | Хлориды (мг)    |      |
| Жиры (г)        | 5,07  | Витамин D (мкг) |       | Железо (мг)     | 1,06 |
| Углеводы (г)    | 78,37 | Витамин К (мкг) |       | Цинк (мг)       |      |
| Кальций (г)     | 6,58  | Кальций (мг)    | 29,89 | Иод (мкг)       | 5    |
| Витамин С (мг)  | 7,48  | Фосфор (мг)     | 32,26 | Витамин А (мкг) | 1,5  |
| Витамин B1 (мг) | 0,01  | Магний (мг)     | 16,59 | Фенилаланин (г) | 0,04 |
| Витамин B2 (мг) | 0,03  | Калий (мг)      | 215   | Селен (мкг)     | 0,52 |
| Витамин B6 (мг) |       | Натрий (мг)     |       | Фтор (мкг)      | 15   |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Инженер: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 129,08

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с горохом и гречками

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Картофель                             | 0 (г)        | 40                            |
| - с 01.01 (35%)                       | 61,538       | -                             |
| - с 01.02 (35%)                       | 61,538       | -                             |
| - с 01.03 (40%)                       | 66,667       | -                             |
| - с 01.04 (40%)                       | 66,667       | -                             |
| - с 01.05 (20%)                       | 50           | -                             |
| - с 01.06 (20%)                       | 50           | -                             |
| - с 01.07 (20%)                       | 50           | -                             |
| - с 01.08 (20%)                       | 50           | -                             |
| - с 01.09 (25%)                       | 53,333       | -                             |
| - с 01.10 (25%)                       | 53,333       | -                             |
| - с 01.11 (30%)                       | 57,143       | -                             |
| - с 01.12 (30%)                       | 57,143       | -                             |
| Морковь                               | 8 (г)        | 8                             |
| - с 01.01 (25%)                       | 13,867       | -                             |
| - с 01.02 (25%)                       | 13,867       | -                             |
| - с 01.03 (25%)                       | 13,867       | -                             |
| - с 01.04 (25%)                       | 13,867       | -                             |
| - с 01.05 (25%)                       | 13,867       | -                             |
| - с 01.09 (20%)                       | 13           | -                             |
| - с 01.10 (20%)                       | 13           | -                             |
| - с 01.11 (20%)                       | 13           | -                             |
| - с 01.12 (20%)                       | 13           | -                             |
| Морковь подсолнечное                  | 3,2          | 3,2                           |
| Лук шкотованный колотый               | 16,1         | 16                            |
| Соль йодированная                     | 1,6          | 1,6                           |
| Хлеб пшеничный обогащенный витаминами | 28,025 (г)   | 23,8                          |
| Масса гренок                          | -            | 15                            |
| Выход готового блюда                  | -            | 200/15                        |

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при открытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности. Для приготовления гренок пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают кубиками (10\*10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками, горох – в виде неразмороженных зерен.

Цвет – супа – светло-желтый (горчинный).

Консистенция – картофель и горох – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус супа – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

|                 |        |                 |       |                 |        |
|-----------------|--------|-----------------|-------|-----------------|--------|
| Энергия (кДж)   | 6,52   | Витамин Е (мг)  | 1,94  | Хлориды (мг)    |        |
| Жиры (г)        | 3,98   | Витамин D (мкг) |       | Железо (мг)     | 2,25   |
| Углеводы (г)    | 175,69 | Витамин К (мкг) |       | Цинк (мг)       |        |
| Белки (г)       | 28,57  | Кальций (мг)    | 34,14 | Иод (мкг)       | 3      |
| Витамин С (мг)  | 9,32   | Фосфор (мг)     | 85,12 | Витамин А (мкг) | 239,52 |
| Витамин В1 (мг) | 0,28   | Магний (мг)     | 32,01 | Фенилаланин (г) | 0,05   |
| Витамин В2 (мг) | 0,11   | Калий (мг)      | 401   | Селен (мкг)     | 0,41   |
| Витамин В6 (мг) |        | Натрий (мг)     |       | Фтор (мкг)      | 25     |

Подпись: \_\_\_\_\_

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

ИНСТИТУТ АНАЛИТИЧЕСКОГО УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР  
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УПРАВЛЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Технологическая карта № 118,08

Наименование блюда (изделия): Рагу овощное с отварным мясом

| Наименование сырья, пищевых продуктов  | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|----------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/х | 60,892 (г)   | 58,7                          |
| Соль поваренная                        | 0,6          | 0,6                           |
| Мясо отварного мяса                    | 0 (г)        | 36,4                          |
| Картофель                              | 60,308       | 39,2                          |
| - с 01.01 (30%)                        | 60,308       | -                             |
| - с 01.02 (35%)                        | 65,333       | -                             |
| - с 01.03 (40%)                        | 65,333       | -                             |
| - с 01.04 (40%)                        | 49           | -                             |
| - с 01.05 (20%)                        | 49           | -                             |
| - с 01.06 (20%)                        | 49           | -                             |
| - с 01.07 (20%)                        | 49           | -                             |
| - с 01.08 (20%)                        | 52,267       | -                             |
| - с 01.09 (25%)                        | 52,267       | -                             |
| - с 01.10 (25%)                        | 55           | -                             |
| - с 01.11 (30%)                        | 55           | -                             |
| - с 01.12 (30%)                        | 0 (г)        | 24                            |
| Морковь                                | 32           | -                             |
| - с 01.01 (25%)                        | 32           | -                             |
| - с 01.02 (25%)                        | 32           | -                             |
| - с 01.03 (25%)                        | 32           | -                             |
| - с 01.04 (25%)                        | 32           | -                             |
| - с 01.05 (25%)                        | 30           | -                             |
| - с 01.09 (20%)                        | 30           | -                             |
| - с 01.10 (20%)                        | 30           | -                             |
| - с 01.11 (20%)                        | 30           | -                             |
| - с 01.12 (20%)                        | 12,857 (г)   | 10,8                          |
| Помидоры                               | 28,125       | 22,5                          |
| Капуста белокочанная                   | 5,1          | 5,1                           |
| Масло подсолнечное                     | 34           | 34                            |
| Вода                                   | 1,6          | 1,6                           |
| Масло подсолнечное в/с                 | 0 (г)        | 2,2                           |
| Морковь                                | 2,9          | -                             |
| - с 01.01 (25%)                        | 2,9          | -                             |
| - с 01.02 (25%)                        | 2,9          | -                             |
| - с 01.03 (25%)                        | 2,9          | -                             |
| - с 01.04 (25%)                        | 2,9          | -                             |
| - с 01.05 (25%)                        | 2,8          | -                             |
| - с 01.09 (20%)                        | 2,8          | -                             |
| - с 01.10 (20%)                        | 2,8          | -                             |
| - с 01.11 (20%)                        | 2,8          | -                             |
| - с 01.12 (20%)                        | 0,8 (г)      | 0,7                           |
| Помидоры                               | 0,5          | 0,5                           |
| Масло подсолнечное                     | 3,7 (г)      | 3,7                           |
| Помидоры                               | 0,5          | 0,5                           |
| Масло подсолнечное                     | -            | 37,8                          |
| Масло подсолнечное                     | -            | 160                           |

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

Приготовленное мясо говядины отваривают. Нарезанные дольками или кубиками картофель тушат; морковь припускают, картофель и овощи соединяют с томатным соусом, добавляют соль, бульон или воду, закрывают крышкой и тушат до готовности. Соус: промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают варить еще 10-15 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перемешивают и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Способ подачи – нарезанное кубиками мясо, овощи сохраняют форму.

Цвет – мясо – светло-серый, овощей – натуральный.

Консистенция – мясо и овощей – сочная, мягкая, соус – однородная.

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

| Анализаторы с пищевой ценности | Витамин Е (мг) | Хлориды (мг)    |
|--------------------------------|----------------|-----------------|
| Витамин А                      | 12,96          | 2,95            |
| Витамин В1                     | 15,24          | Железо (мг)     |
| Витамин В2                     | 237,8          | Цинк (мг)       |
| Витамин В6                     | 12,02          | Иод (мкг)       |
| Витамин С                      | 22,09          | Витамин А (мкг) |
| Витамин В12                    | 0,12           | Фенилаланин (г) |
| Витамин В12                    | 0,15           | Селен (мкг)     |
| Витамин В12                    | 0,15           | Фтор (мкг)      |
| Витамин В12                    | 0,15           | Фтор (мкг)      |

Подпись: Зав. производством

Подпись: Асманова Л.Ф.

Подпись: Богданова Л.Н.

Утверждено  
Директор центра  
Хисметов Р.С.



АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР  
ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ" ГОРОДСКОГО  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

# Технологическая карта № 305,11

Наименование блюда (изделия): Витаминизированный кисель

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Вода, питьевая "Витосика"             | 25           | 25                            |
| Сахар                                 | 200          | 200                           |
| Витаминизированный кисель             | 200          | 200                           |

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации  
Кисель разводят холодной водой, перемешивают, вливают в кипящую воду, размешивают и доводят до кипения. Температура  
приготовления должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, без пленки на поверхности.

Цвет – соответствует виду киселя.

Консистенция – однородная средней густоты, слегка желеобразная.

Вкус/запах – кисло-сладкий.

## Информация о пищевой ценности

|                 |      |                 |  |
|-----------------|------|-----------------|--|
| Витамин Е (мг)  |      | Хлориды (мг)    |  |
| Витамин D (мкг) |      | Железо (мг)     |  |
| Витамин К (мкг) | 95   | Цинк (мг)       |  |
| Кальций (мг)    | 23,5 | Иод (мкг)       |  |
| Витамин С (мг)  | 20,1 | Витамин А (мкг) |  |
| Витамин В1 (мг) | 0,3  | Фенилаланин (г) |  |
| Витамин В2 (мг) |      | Селен (мкг)     |  |
| Витамин В3 (мг) |      | Фтор (мкг)      |  |
| Витамин Е (мг)  |      |                 |  |
| Витамин D (мкг) |      |                 |  |
| Витамин К (мкг) |      |                 |  |
| Кальций (мг)    |      |                 |  |
| Витамин С (мг)  |      |                 |  |
| Витамин В1 (мг) |      |                 |  |
| Витамин В2 (мг) |      |                 |  |
| Витамин В3 (мг) |      |                 |  |

Технолог

Асманова Л.Ф.

Технолог. Зав. производством

Богданова Л.Н.



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

Исключительные права на изобретение и патент

## Технологическая карта № 420,05

Наименование блюда (изделия): **Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания**

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Хлеб пшеничный обогащенный витаминами | 45 (г)       | 45                            |
| Блюдо готового блюда                  | -            | 45                            |

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.  
Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восток".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш — пропеченный.  
Цвет — от светло-желтого до темно-коричневого.  
Вкус и запах — свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

### Информация о пищевой ценности

|                     |       |                 |       |                 |      |
|---------------------|-------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г)           | 3,6   | Витамин Е (мг)  | 0,63  | Хлориды (мг)    |      |
| Жиры (г)            | 0,45  | Витамин D (мкг) |       | Железо (мг)     | 1,13 |
| Углеводность (Ккал) | 117   | Витамин К (мкг) |       | Цинк (мг)       |      |
| Витамины (г)        | 24,75 | Кальций (мг)    | 9     | Иод (мкг)       |      |
| Витамин С (мг)      |       | Фосфор (мг)     | 29,25 | Витамин А (мкг) |      |
| Витамин В1 (мг)     | 0,15  | Магний (мг)     | 6,3   | Фенилаланин (г) |      |
| Витамин В2 (мг)     | 0,09  | Калий (мг)      | 42    | Селен (мкг)     |      |
| Витамин В6 (мг)     |       | Натрий (мг)     |       | Фтор (мкг)      |      |

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

*Л.Ф. Асманова*

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

