

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

наименование организации и предприятия

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

32

Технологическая карта № 42,14

Наименование блюда (изделия): Салат "Школьный"

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	36,7
- с 01.01 (25%)	48,933	-
- с 01.02 (25%)	48,933	-
- с 01.03 (25%)	48,933	-
- с 01.04 (25%)	48,933	-
- с 01.05 (25%)	48,933	-
- с 01.09 (20%)	45,875	-
- с 01.10 (20%)	45,875	-
- с 01.11 (20%)	45,875	-
- с 01.12 (20%)	45,875	-
Лук репчатый	0 (г)	2
- с 01.01 (16%)	2,381	-
- с 01.09 (16%)	2,381	-
- с 01.10 (16%)	2,381	-
- с 01.11 (16%)	2,381	-
- с 01.12 (16%)	2,381	-
Огурцы консервированные	26,666 (г)	12
Горошек зеленый консервированный	9,2	6
Масло подсолнечное	4,8	4,8
Выход готового блюда	-	60

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

Свеклу промывают, отваривают в кожуре. Отварную очищенную свеклу, консервированные огурцы и лук нарезают соломкой, соединяют с предварительно прокипяченной в собственном соку зеленым горошком, перемешивают. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – ингредиенты перемешаны и заправлены растительным маслом.

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,86	Витамин Е (мг)	2,18	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,86	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,64
Калорийность (Ккал)	63,35	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,99	Кальций (мг)	18,16	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,07	Фосфор (мг)	23,64	Витамин А (мкг)	4,33
Витамин В1 (мг)	0,02	Магний (мг)	11,29	Фенилаланин (г)	0,03
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	115	Селен (мкг)	0,38
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

25

Технологическая карта № 25,23

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	56,1
- с 01.01 (25%)	74,8	-
- с 01.02 (25%)	74,8	-
- с 01.03 (25%)	74,8	-
- с 01.04 (25%)	74,8	-
- с 01.05 (25%)	74,8	-
- с 01.09 (20%)	70,125	-
- с 01.10 (20%)	70,125	-
- с 01.11 (20%)	70,125	-
- с 01.12 (20%)	70,125	-
Масло подсолнечное	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60

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 горкой. 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)	0,84	Витамин Е (мг)	2,26	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,05	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,8
Калорийность (Ккал)	68,51	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,94	Кальций (мг)	22,97	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	5,61	Фосфор (мг)	24,22	Витамин А (мкг)	1,12
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	12,47	Фенилаланин (г)	0,03
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	162	Селен (мкг)	0,39
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	11

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

51

Технологическая карта № 516,01

Наименование блюда (изделия): **Маринад овощной без томата**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	48
- с 01.01 (25%)	64	-
- с 01.02 (25%)	64	-
- с 01.03 (25%)	64	-
- с 01.04 (25%)	64	-
- с 01.05 (25%)	64	-
- с 01.09 (20%)	60	-
- с 01.10 (20%)	60	-
- с 01.11 (20%)	60	-
- с 01.12 (20%)	60	-
Лук репчатый	10,714 (г)	9
Масло подсолнечное	6	6
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Соль йодированная	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Овощи хорошо промывают и очищают. Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном. В конце варки добавляют соль, сахар, разведенный в холодной водой, муку и прогревают до загустения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – все компоненты равномерно перемешаны.

Цвет – продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция – однородная, мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,94	Витамин Е (мг)	2,88	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,08	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,45
Калорийность (Ккал)	80,44	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,31	Кальций (мг)	18,28	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	3,3	Фосфор (мг)	33,29	Витамин А (мкг)	960
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	19,92	Фенилаланин (г)	0,02
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	114	Селен (мкг)	0,2
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	30

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского
диетического питания
Исламова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Суп картофельный с горохом

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 63, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Суп картофельный с горохом", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	87,50	70,00
или с 1.09-31.10	40,00	30,00	53,40	40,00	66,70	50,00	93,40	70,00
или с 1.11-31.12	42,80	30,00	57,10	40,00	71,40	50,00	100,00	70,00
или с 1.01-29.02	46,10	30,00	61,50	40,00	76,90	50,00	107,70	70,00
или с 1.03	50,00	30,00	66,60	40,00	83,30	50,00	116,60	70,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	16,70	14,00
Морковь до 1.01	9,80	7,80	13,00	10,40	16,30	13,00	22,80	18,20
или с 1.01	10,40	7,80	13,80	10,40	17,30	13,00	24,20	18,20
Масло растительное	2,40	2,40	3,20	3,20	4,00	4,00	5,60	5,60
Горох	12,10	12,00	16,20	16,00	20,20	20,00	28,30	28,00
Вода или бульон	108,00	108,00	144,00	144,00	180,00	180,00	252,00	252,00
Соль	1,20	1,20	1,60	1,60	2,00	2,00	2,80	2,80
Выход готового блюда	-	150	-	200	-	250	-	350

5. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Готовят бульон (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке (размякдения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, доводят до готовности.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – супа – светло-желтый (горчиный).

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

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
4,45	2,90	19,63	122,76	28,34	26,02	1,40	0,16	6,99	150
6,12	3,89	27,42	169,63	38,30	35,05	1,89	0,21	9,32	200
7,80	4,88	35,27	216,74	48,27	44,09	2,39	0,27	11,65	250
11,17	6,86	50,95	310,95	68,22	62,17	3,37	0,38	16,31	350

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 65,46

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	30	24
Картофель	0 (г)	20
- с 01.01 (35%)	30,769	-
- с 01.02 (35%)	30,769	-
- с 01.03 (40%)	33,333	-
- с 01.04 (40%)	33,333	-
- с 01.05 (20%)	25	-
- с 01.09 (25%)	26,667	-
- с 01.10 (25%)	26,667	-
- с 01.11 (30%)	28,571	-
- с 01.12 (30%)	28,571	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Крупа пшено шлифованное	4	4
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Соль йодированная	0,8	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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, картофель 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.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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)	1,64	Витамин Е (мг)	1,53	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,21	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,59
Калорийность (Ккал)	78,75	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,44	Кальций (мг)	26,58	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	16,02	Фосфор (мг)	40,51	Витамин А (мкг)	166,79
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	16,55	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	230	Селен (мкг)	0,3
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	17

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 56,21

Наименование блюда (изделия): Суп с мелкошинкованными овощами на мясном бульоне со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	50
- с 01.01 (35%)	76,923	-
- с 01.02 (35%)	76,923	-
- с 01.03 (40%)	83,333	-
- с 01.04 (40%)	83,333	-
- с 01.05 (20%)	62,5	-
- с 01.09 (25%)	66,667	-
- с 01.10 (25%)	66,667	-
- с 01.11 (30%)	71,429	-
- с 01.12 (30%)	71,429	-
Капуста белокочанная		20
- с 01.01 (20%)	25	-
- с 01.09 (20%)	25	-
- с 01.10 (20%)	25	-
- с 01.11 (20%)	25	-
- с 01.12 (20%)	25	-
Лук репчатый	0 (г)	10
- с 01.01 (16%)	11,905	-
- с 01.09 (16%)	11,905	-
- с 01.10 (16%)	11,905	-
- с 01.11 (16%)	11,905	-
- с 01.12 (16%)	11,905	-
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	-
Масло подсолнечное	4	4
Горошек зеленый консервированный	12,3	8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10
Соль йодированная	1	1
Выход готового блюда	-	250/10

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
подготовленные куски мяса кладут в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении до готовности. Затем мясо вынимают, охлаждают, нарезают кубиками и заправляют в суп за 5 мин до окончания варки. Бульон процеживают и на нем можно готовить суп. Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, картофель – кубиками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:
внешний вид – в жидкой части супа – капуста, нашинкованная соломкой, картофель – кубиками, мясо – кубиками. Овощи, сохранившие форму нарезки.
Цвет – супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый, мяса – серый.
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)	13,00	Витамин Е (мг)	1,94	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,00	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,83
Калорийность (Ккал)	210,50	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,26	Кальций (мг)	34,48	Иод (мкг)	5
Витамин С (мг)	21,34	Фосфор (мг)	57,64	Витамин А (мкг)	216,8
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	22,7	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	401	Селен (мкг)	0,45
Витамин В5 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	28

Технолог: _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

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

59

Технологическая карта № 66,09

Наименование блюда (изделия): Суп с макаронными изделиями на мясном бульоне

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	0 (г)	10
- с 01.01 (16%)	11,905	-
- с 01.09 (16%)	11,905	-
- с 01.10 (16%)	11,905	-
- с 01.11 (16%)	11,905	-
- с 01.12 (16%)	11,905	-
Выход готового полуфабриката		
Масло подсолнечное	2,5	2,5
Макаронные изделия гр. А	10	10
Соль йодированная	1	1
Картофель	0 (г)	75
- с 01.01 (35%)	115,385	-
- с 01.02 (35%)	115,385	-
- с 01.03 (40%)	125	-
- с 01.04 (40%)	125	-
- с 01.05 (20%)	93,75	-
- с 01.09 (25%)	100	-
- с 01.10 (25%)	100	-
- с 01.11 (30%)	107,143	-
- с 01.12 (30%)	107,143	-
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: картофель – брусочками или кубиками, 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 картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Вермишель и фигурные изделия за 10-15 мин до готовности супа. За 5 мин до готовности добавляют соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель, нарезанный брусочками или кубиками, макаронные изделия – сохранили форму.
Цвет – супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Консистенция – картофель, 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)	11,80	Витамин Е (мг)	1,39	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,30	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,01
Калорийность (Ккал)	219,40	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	16,63	Кальций (мг)	18,88	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	16,5	Фосфор (мг)	63,55	Витамин А (мкг)	202,25
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	24,27	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	476	Селен (мкг)	0,26
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 67,29

Наименование блюда (изделия): Свекольник со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	51
- с 01.01 (25%)	68	-
- с 01.02 (25%)	68	-
- с 01.03 (25%)	68	-
- с 01.04 (25%)	68	-
- с 01.05 (25%)	68	-
- с 01.09 (20%)	63,75	-
- с 01.10 (20%)	63,75	-
- с 01.11 (20%)	63,75	-
- с 01.12 (20%)	63,75	-
Картофель	0 (г)	34,5
- с 01.01 (35%)	53,077	-
- с 01.02 (35%)	53,077	-
- с 01.03 (40%)	57,5	-
- с 01.04 (40%)	57,5	-
- с 01.05 (20%)	43,125	-
- с 01.09 (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 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	0 (г)	8,9
- с 01.01 (16%)	10,595	-
- с 01.09 (16%)	10,595	-
- с 01.10 (16%)	10,595	-
- с 01.11 (16%)	10,595	-
- с 01.12 (16%)	10,595	-
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Томат-паста	1 (г)	1
Соль йодированная	1,2	1,2
Сахар-песок	1,3	1,3
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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)	1,86	Витамин Е (мг)	1,57	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,16	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,22
Калорийность (Ккал)	217,51	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	43,06	Кальций (мг)	36,29	Иод (мкг)	7
Витамин С (мг)	13,76	Фосфор (мг)	55,3	Витамин А (мкг)	170,41
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	24,66	Фенилаланин (г)	0,07
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	389	Селен (мкг)	0,58
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	29

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

128

Технологическая карта № 54,02

Наименование блюда (изделия): Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	20	16
Картофель	0 (г)	60
- с 01.01 (35%)	92,308	-
- с 01.02 (35%)	92,308	-
- с 01.03 (40%)	100	-
- с 01.04 (40%)	100	-
- с 01.05 (20%)	75	-
- с 01.09 (25%)	80	-
- с 01.10 (25%)	80	-
- с 01.11 (30%)	85,714	-
- с 01.12 (30%)	85,714	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	11	-
- с 01.02 (25%)	11	-
- с 01.03 (25%)	11	-
- с 01.04 (25%)	11	-
- с 01.05 (25%)	11	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	10 (г)	8
Масло подсолнечное	4	4
Огурцы консервированные	21,8 (г)	12
Соль йодированная	1,6	1,6
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, картофель, нарезанный брусочками, 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.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, картофель – брусочками, 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)	12,00	Витамин Е (мг)	1,91	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,00	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,88
Калорийность (Ккал)	187,00	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,00	Кальций (мг)	31,37	Иод (мкг)	5
Витамин С (мг)	21,02	Фосфор (мг)	54,81	Витамин А (мкг)	168,23
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	23	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	425	Селен (мкг)	0,28
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	27

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Наименование блюда (изделия): **Борщ с капустой и картофелем со сметаной**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	32
- с 01.01 (25%)	42,667	-
- с 01.02 (25%)	42,667	-
- с 01.03 (25%)	42,667	-
- с 01.04 (25%)	42,667	-
- с 01.05 (25%)	42,667	-
- с 01.09 (20%)	40	-
- с 01.10 (20%)	40	-
- с 01.11 (20%)	40	-
- с 01.12 (20%)	40	-
Капуста белокочанная		16
- с 01.01 (20%)	20	-
- с 01.09 (20%)	20	-
- с 01.10 (20%)	20	-
- с 01.11 (20%)	20	-
- с 01.12 (20%)	20	-
Картофель	0 (г)	16
- с 01.01 (35%)	24,615	-
- с 01.02 (35%)	24,615	-
- с 01.03 (40%)	26,667	-
- с 01.04 (40%)	26,667	-
- с 01.05 (20%)	20	-
- с 01.09 (25%)	21,333	-
- с 01.10 (25%)	21,333	-
- с 01.11 (30%)	22,857	-
- с 01.12 (30%)	22,857	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	0 (г)	8
- с 01.01 (16%)	9,524	-
- с 01.09 (16%)	9,524	-
- с 01.10 (16%)	9,524	-
- с 01.11 (16%)	9,524	-
- с 01.12 (16%)	9,524	-
Томат-паста	2,4 (г)	2,4
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Соль йодированная	0,8	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Свеклу подготавливают 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 кожуры. 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 нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут 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.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).
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)	1,55	Витамин Е (мг)	1,56	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,08	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,9
Калорийность (Ккал)	75,64	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,02	Кальций (мг)	33,58	Иод (мкг)	5
Витамин С (мг)	15,9	Фосфор (мг)	41,79	Витамин А (мкг)	174,15
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	19,27	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	288	Селен (мкг)	0,51
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	21

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 53,39

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная		40
- с 01.01 (20%)	50	-
- с 01.09 (20%)	50	-
- с 01.10 (20%)	50	-
- с 01.11 (20%)	50	-
- с 01.12 (20%)	50	-
Картофель	0 (г)	24
- с 01.01 (35%)	36,923	-
- с 01.02 (35%)	36,923	-
- с 01.03 (40%)	40	-
- с 01.04 (40%)	40	-
- с 01.05 (20%)	30	-
- с 01.09 (25%)	32	-
- с 01.10 (25%)	32	-
- с 01.11 (30%)	34,286	-
- с 01.12 (30%)	34,286	-
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 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	0 (г)	8
- с 01.01 (16%)	9,524	-
- с 01.09 (16%)	9,524	-
- с 01.10 (16%)	9,524	-
- с 01.11 (16%)	9,524	-
- с 01.12 (16%)	9,524	-
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Соль йодированная	0,8	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель – брусочками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, картофель – 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)	1,55	Витамин Е (мг)	1,54	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,61
Калорийность (Ккал)	72,63	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,18	Кальций (мг)	33,58	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	24,02	Фосфор (мг)	38,47	Витамин А (мкг)	167,27
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	16,71	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	292	Селен (мкг)	0,25
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	19

Технолог _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 54,45

Наименование блюда (изделия): Рассольник ленинградский 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 (35%)	92,308	-
- с 01.03 (40%)	100	-
- с 01.04 (40%)	100	-
- с 01.05 (20%)	75	-
- с 01.09 (25%)	80	-
- с 01.10 (25%)	80	-
- с 01.11 (30%)	85,714	-
- с 01.12 (30%)	85,714	-
Крупа перловая	4	4
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	4,762 (г)	4
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Огурцы консервированные	21,818 (г)	12
Соль йодированная	0,8	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5
Выход готового блюда	-	200/5

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

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию. 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 огурцы, нарезанные соломкой или ломтиками. Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, картофель – брусочками, 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)	1,96	Витамин Е (мг)	1,58	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,26	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,81
Калорийность (Ккал)	101,67	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	13,72	Кальций (мг)	21,02	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	13,42	Фосфор (мг)	60,43	Витамин А (мкг)	167,75
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	21,31	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	376	Селен (мкг)	1,72
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	27

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 450,02

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

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 01.09 (25%)	53,333	-
- с 01.10 (25%)	53,333	-
- с 01.11 (30%)	57,143	-
- с 01.12 (30%)	57,143	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Масло подсолнечное	4,70	4,70
Соль йодированная	0,9	0,9
Мука пшеничная в/с	2,5	2,5
Масло подсолнечное	0,3	0,3
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,026 (шт54)	1,400004
Выход готового блюда	-	200

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук – мелкими кусочками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до готовности, кладут пассерованные корни, клецки. Для приготовления клецек: в воду или молоко добавляют масло, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки. Варят их при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.
Цвет – супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.
Консистенция – картофель и овощи – мягкие, клецки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,46	Витамин Е (мг)	1,15	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,38	Витамин D (мкг)	0,03	Железо (мг)	0,57
Калорийность (Ккал)	92,41	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,49	Кальций (мг)	13,17	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	9,2	Фосфор (мг)	37,12	Витамин А (мкг)	164,84
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	14,13	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	262	Селен (мкг)	0,74
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	20

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

Технологическая карта № 211,22

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия, запеченные с сыром**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	52,5	52,5
Выход готового полуфабриката		
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	6	6
Соль йодированная	0,7	0,7
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	12,5	11,4
Масло подсолнечное	2,2	2,2
Выход готового блюда	-	150

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

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 2,2-3,0 л воды), не откидывая. Отварные макаронные изделия, заправляют маслом сливочным, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень, посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

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)	8,82	Витамин Е (мг)	1,86	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,26	Витамин D (мкг)	0,18	Железо (мг)	0,95
Калорийность (Ккал)	276,79	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,09	Кальций (мг)	127,99	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	0,08	Фосфор (мг)	115,92	Витамин А (мкг)	54,13
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	14,82	Фенилаланин (г)	0,42
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	78	Селен (мкг)	1,71
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	12

Технолог _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

302

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	37,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Соль йодированная	0,8	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, перемешивают и варят, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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	Йод (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

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

302

Технологическая карта № 175,11

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом 130/4 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа гречневая	32,5	32,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Соль йодированная	0,7	0,7
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, перемешивают и варят, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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 _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

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	52,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Соль йодированная	1,2	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.

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
Калорийность (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 _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

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

466

Технологическая карта № 610

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	52,5	52,5
Соль йодированная	1,5	1,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,3	5,3
*Вода	110,3	110,3
Выход готового блюда	-	150

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

Крупу перебирают, промывают. В подсоленную воду добавляют 50 % масла сливочного, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения, закрывают крышкой. Затем добавляют остальные 50 % сливочного масла и перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,77	Витамин Е (мг)	0,26	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,37	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,58
Калорийность (Ккал)	209,86	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	38,92	Кальций (мг)	10,99	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	80,34	Витамин А (мкг)	23,85
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	26,58	Фенилаланин (г)	0,2
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	54	Селен (мкг)	7,98
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

224

Технологическая карта № 224

Наименование блюда (изделия): Рагу из овощей

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	67,2
- с 01.01 (35%)	103,4	-
- с 01.02 (35%)	103,4	-
- с 01.03 (40%)	112	-
- с 01.04 (40%)	112	-
- с 01.05 (20%)	84	-
- с 01.09 (25%)	89,6	-
- с 01.10 (25%)	89,6	-
- с 01.11 (30%)	96	-
- с 01.12 (30%)	96	-
Морковь	0 (г)	19,5
- с 01.01 (25%)	26	-
- с 01.02 (25%)	26	-
- с 01.03 (25%)	26	-
- с 01.04 (25%)	26	-
- с 01.05 (25%)	26	-
- с 01.09 (20%)	24,4	-
- с 01.10 (20%)	24,4	-
- с 01.11 (20%)	24,4	-
- с 01.12 (20%)	24,4	-
Лук репчатый	8,2 (г)	6,9
Капуста белокочанная	34,5	27,6
Масло подсолнечное	6	6
Соль йодированная	2	2
Мука пшеничная в/с	2,1	2,1
Томат-паста	4,6 (г)	4,6
*Вода	41	41
Выход готового блюда	-	150

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

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, добавляя 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.

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)	2,64	Витамин Е (мг)	2,9	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,35	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,15
Калорийность (Ккал)	134,77	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	16,5	Кальций (мг)	36,03	Йод (мкг)	6
Витамин С (мг)	29,6	Фосфор (мг)	67,31	Витамин А (мкг)	406,64
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	31,32	Фенилаланин (г)	0,09
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	558	Селен (мкг)	0,69
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	36

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

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	37,5
Соль йодированная	0,8	0,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	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, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 493,02

Наименование блюда (изделия): Каша молочная "Дружба" с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	12	12
Крупа пшено шлифованное	15	15
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	77,4 (г)	77,4
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Соль йодированная	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	150/5

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

Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду, перемешивают, варят 10-15 мин, заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и продолжают варить, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, дсведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — зерна круп полностью разварившиеся и утратившие форму.

Цвет — кремовый.

Консистенция — жидкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,86	Витамин Е (мг)	0,14	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,72	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,65
Калорийность (Ккал)	185,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,35	Кальций (мг)	102,15	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,01	Фосфор (мг)	124,11	Витамин А (мкг)	39,98
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	29,46	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,13	Калий (мг)	158	Селен (мкг)	3,04
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

257

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
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
*Вода	123	123
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 и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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	Йод (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

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 138,05

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	128,3
- с 01.01 (35%)	197,385	-
- с 01.02 (35%)	197,385	-
- с 01.03 (40%)	213,833	-
- с 01.04 (40%)	213,833	-
- с 01.05 (20%)	160,375	-
- с 01.09 (25%)	171,067	-
- с 01.10 (25%)	171,067	-
- с 01.11 (30%)	183,286	-
- с 01.12 (30%)	183,286	-
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	23,7 (г)	23,7
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,3	5,3
Соль йодированная	3	3
Выход готового блюда	-	150

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура его при этом должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — протертая картофельная масса.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,3	Витамин Е (мг)	0,18	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,11	Витамин D (мкг)	0,08	Железо (мг)	1,28
Калорийность (Ккал)	148,04	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22,1	Кальций (мг)	53,58	Иод (мкг)	6
Витамин С (мг)	25,97	Фосфор (мг)	97,33	Витамин А (мкг)	32,91
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	33,49	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,13	Калий (мг)	765	Селен (мкг)	0,64
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	43

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 138,22

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	119,7
- с 01.01 (35%)	184,154	-
- с 01.02 (35%)	184,154	-
- с 01.03 (40%)	199,5	-
- с 01.04 (40%)	199,5	-
- с 01.05 (20%)	149,625	-
- с 01.09 (25%)	159,6	-
- с 01.10 (25%)	159,6	-
- с 01.11 (30%)	171	-
- с 01.12 (30%)	171	-
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	22,1 (г)	22,1
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,9	4,9
Соль йодированная	2,8	2,8
Выход готового блюда	-	140

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

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

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,07	Витамин Е (мг)	0,17	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,74	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	1,19
Калорийность (Ккал)	137,82	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	20,61	Кальций (мг)	49,97	Иод (мкг)	6
Витамин С (мг)	24,23	Фосфор (мг)	90,79	Витамин А (мкг)	30,5
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	31,24	Фенилаланин (г)	0,12
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	714	Селен (мкг)	0,59
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	40

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 181

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	33,3	33,3
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	74,2 (г)	74,2
Сахар-песок	4	4
Соль йодированная	0,8	0,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
*Вода	49,2	49,2
Выход готового блюда	-	150/5

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

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, перемешивают периодически помешивая. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет — белый.

Консистенция — вязкая.

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

Информация о пищевой ценности:

Белки (г)	4,56	Витамин Е (мг)	0,18	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,33	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,45
Калорийность (Ккал)	204,42	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	32,19	Кальций (мг)	95,97	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,96	Фосфор (мг)	118,23	Витамин А (мкг)	38,82
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	27,21	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,13	Калий (мг)	143	Селен (мкг)	5,82
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 218,02

Наименование блюда (изделия):

Омлет натуральный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1,693 (шт54)	91,4004
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	34,3 (г)	34,3
Масло подсолнечное	2	2
Соль йодированная	1,6	1,6
Выход готового блюда	-	120

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 противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности, при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

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.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	12,6	Витамин Е (мг)	1,43	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	13,61	Витамин D (мкг)	2,03	Железо (мг)	2,37
Калорийность (Ккал)	182,06	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,25	Кальций (мг)	97,32	Иод (мкг)	18
Витамин С (мг)	0,45	Фосфор (мг)	206,4	Витамин А (мкг)	245,19
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,12	Фенилаланин (г)	0,59
Витамин В2 (мг)	0,45	Калий (мг)	178	Селен (мкг)	28,4
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	57

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Сырники творожные

Технологическая карта № 04382

09.01.2021

Название на чеке:

**Сырники
творожные**

Область применения: кафе "Тет А Тет"

Хранение:

Срок Хранения:

Органолептические показатели:

№	Наименование продукта	Ед. изм.	Брутто в ед. изм.	Вес брутто, кг	Вес нетто или п/ф, кг	Вес готового продукта, кг
1	Т Творог	кг	0,091	0,091	0,091	0,091
2	Т Мука Высший сорт	кг	0,013	0,013	0,013	0,013
3	Т Яйцо куриное	шт	0,003	0,000	0,000	0,000
4	Т Сахар песок	кг	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Т Соль	кг	0,001	0,001	0,001	0,001
6	Т Масло подсолнечное	л	0,003	0,003	0,003	0,003
7	Т Молоко сгущен	кг	0,010	0,010	0,010	0,010

Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

Суммарный выход продукта (0,110)

0,1277 кг

Система автоматизации ресторанов iikoRMS

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 227,7

Наименование блюда (изделия): Запеканка из творога со сгущенным молоком

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	103,45	102,6
Сахар-песок	7,3	7,3
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,051 (шт54)	2,750004
Масло подсолнечное	2,2	2,2
Крупа манная	7,3	7,3
Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	10	10
Выход готового блюда	-	110/10

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

Протертый творог смешивают с просеянной крупой манной, яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным противень или форму. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-30 мин до готовности. Отпускают со сгущенным молоком.

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, мягкая.

Вкус и запах – творога и продуктов входящих в блюдо, без лишней кислотности.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	23,37	Витамин Е (мг)	1,22	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	8,57	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,59
Калорийность (Ккал)	259,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,09	Кальций (мг)	202,16	Иод (мкг)	10
Витамин С (мг)	0,61	Фосфор (мг)	259,15	Витамин А (мкг)	45,71
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	28,64	Фенилаланин (г)	0,09
Витамин В2 (мг)	0,32	Калий (мг)	165	Селен (мкг)	31,92
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	39

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 118,44

Наименование блюда (изделия): Рагу овощное с мясом птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Цыплята бройлеры 1 сорт	86,289	83,7
Соль йодированная	0,6	0,6
Картофель	0 (г)	39,2
- с 01.01 (35%)	60,308	-
- с 01.02 (35%)	60,308	-
- с 01.03 (40%)	65,333	-
- с 01.04 (40%)	65,333	-
- с 01.05 (20%)	49	-
- с 01.09 (25%)	52,267	-
- с 01.10 (25%)	52,267	-
- с 01.11 (30%)	56	-
- с 01.12 (30%)	56	-
Морковь	0 (г)	24
- с 01.01 (25%)	32	-
- с 01.02 (25%)	32	-
- с 01.03 (25%)	32	-
- с 01.04 (25%)	32	-
- с 01.05 (25%)	32	-
- с 01.09 (20%)	30	-
- с 01.10 (20%)	30	-
- с 01.11 (20%)	30	-
- с 01.12 (20%)	30	-
Лук репчатый	12,857 (г)	10,8
Капуста белокочанная	28,125	22,5
Масло подсолнечное	5,1	5,1
*Вода	34	34
Мука пшеничная в/с	1,6	1,6
Морковь	0 (г)	2,2
- 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%)	2,9	-
- с 01.09 (20%)	2,8	-
- с 01.10 (20%)	2,8	-
- с 01.11 (20%)	2,8	-
- с 01.12 (20%)	2,8	-
Лук репчатый	0,8 (г)	0,7
Масло подсолнечное	0,5	0,5
Томат-паста	3,7 (г)	3,7
Соль йодированная	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	160

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

Замороженные цыплята-бройлеры 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 соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть, у тушек отделяют мякоть от кожи и костей. Мякоть нарезают кубиками. Нарезанные дольками или кубиками картофель тушат, морковь припускают, мелко нарезанный репчатый лук бланшируют. Капусту белокочанную нарезают: шашками, припускают. Затем отварное мясо птицы, 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 пассерование еще 10-15 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезанное кубиками мясо птицы, овощи сохраняют форму.
Цвет – мяса – светло-серый, овощей – натуральный.
Консистенция – мяса и овощей – сочная, мягкая, соуса – однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленный.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	17,69	Витамин Е (мг)	2,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	19,32	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,99
Калорийность (Ккал)	343,97	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	45,30	Кальций (мг)	42,15	Йод (мкг)	8
Витамин С (мг)	23,76	Фосфор (мг)	188,72	Витамин А (мкг)	570,43
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	42,43	Фенилаланин (г)	0,64
Витамин В2 (мг)	0,19	Калий (мг)	595	Селен (мкг)	0,55
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	141

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

500

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 цыплат-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
Масло подсолнечное	1,2	1,2
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
Выход готового блюда	-	60/30

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

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 формируют 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.

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)	8,57	Кальций (мг)	34,14	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	2,59	Фосфор (мг)	96,72	Витамин А (мкг)	66,19
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

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 131,02

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	77,113	74,8
Лук репчатый	15,715 (г)	13,2
Морковь	0 (г)	13,2
- с 01.01 (25%)	17,6	-
- с 01.02 (25%)	17,6	-
- с 01.03 (25%)	17,6	-
- с 01.04 (25%)	17,6	-
- с 01.05 (25%)	17,6	-
- с 01.09 (20%)	16,5	-
- с 01.10 (20%)	16,5	-
- с 01.11 (20%)	16,5	-
- с 01.12 (20%)	16,5	-
Крупа рисовая	57,7	57,7
Масло подсолнечное	13,2	13,2
Томат-паста	3,1 (г)	3,1
Соль йодированная	1,1	1,1
Выход готового блюда	-	220

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

Филе грудки кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего вынимают из бульона, дают им остыть. Мякоть нарезают. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.

Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	18,59	Витамин Е (мг)	6,37	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	25,85	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,85
Калорийность (Ккал)	488,56	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	45,58	Кальций (мг)	27,41	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	4,87	Фосфор (мг)	223,52	Витамин А (мкг)	303,22
Витамин В1 (мг)	0,13	Магний (мг)	51,72	Фенилаланин (г)	0,74
Витамин В2 (мг)	0,15	Калий (мг)	311	Селен (мкг)	8,96
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	137

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕТ+РС:R[38]C[9]СКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ"
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

Технологическая карта № 502,5

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
Масло подсолнечное	1,2	1,2
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60/40

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

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 формируют 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.

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)	10,05	Витамин Е (мг)	1,17	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,58	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,05
Калорийность (Ккал)	162,56	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,1	Кальций (мг)	35	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	3,09	Фосфор (мг)	98,19	Витамин А (мкг)	81,19
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	15,8	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	181	Селен (мкг)	0,48
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	63

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

132

Технологическая карта № 131,66

Наименование блюда (изделия): Плов из мяса птицы (филе)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	63,093	61,2
Лук репчатый	12,857 (г)	10,8
Морковь	14,4 (г)	10,8
Крупа рисовая	47,2	47,2
Масло подсолнечное	13,8	13,8
Томат-паста	2,5 (г)	2,5
Соль йодированная	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	180

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

Подготовленные тушки птицы отваривают, остужают, разделяют на филе без кожи и костей. Заливают бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, томат-пасту, промытую рисовую крупу и варят до готовности под закрытой крышкой 40 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – мясо не подгорело, рис рассыпчатый.

Цвет – мяса – от белого до светло-серого, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	15,21	Витамин Е (мг)	5,21	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	21,15	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,51
Калорийность (Ккал)	499,67	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	67,28	Кальций (мг)	22,42	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	3,97	Фосфор (мг)	182,84	Витамин А (мкг)	247,98
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	42,29	Фенилаланин (г)	0,6
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)	254	Селен (мкг)	7,32
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	112

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЦЕНТР
ДЕ+РС:R[42]C[9]ТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ"
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА РЕСПУБЛИКА

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

Технологическая карта № 506,19

Наименование блюда (изделия):

Тефтели из говядины с рисом с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	39,4 (г)	38
Соль йодированная	0,5	0,5
Лук репчатый	21,5 (г)	18
Масло подсолнечное	2	2
Крупа рисовая	5	5
Мука пшеничная в/с	4	4
Масло подсолнечное	2	2
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60/40

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

подготовленную говядину нарезают, пропускают через мясорубку дважды. Затем в мясной фарш добавляют соль, предварительно мелко нарезанный пассерованный репчатый лук, рассыпчатый рис, перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, панируют в муке, перекладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при температуре 250-280 °С 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат 10-15 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Для приготовления соуса просеянную муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	8,54	Витамин Е (мг)	2,37	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,84	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,44
Калорийность (Ккал)	172,84	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	10,22	Кальций (мг)	16,19	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	3,8	Фосфор (мг)	98,96	Витамин А (мкг)	60
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	17,57	Фенилаланин (г)	0,33
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	209	Селен (мкг)	1,41
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 445,28

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
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Мука пшеничная в/с	0,9	0,9
Морковь	0 (г)	1,2
- с 01.01 (25%)	1,6	-
- с 01.02 (25%)	1,6	-
- с 01.03 (25%)	1,6	-
- с 01.04 (25%)	1,6	-
- с 01.05 (25%)	1,6	-
- с 01.09 (20%)	1,5	-
- с 01.10 (20%)	1,5	-
- с 01.11 (20%)	1,5	-
- с 01.12 (20%)	1,5	-
Лук репчатый	0,5 (г)	0,4
Масло подсолнечное	0,3	0,3
Томат-паста	2 (г)	2
Соль йодированная	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	60/20

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 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.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – 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)	9,75	Витамин Е (мг)	2,09	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,58	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,58
Калорийность (Ккал)	174,2	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,74	Кальций (мг)	27,76	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	1,19	Фосфор (мг)	106,56	Витамин А (мкг)	33,17
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	15,15	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	198	Селен (мкг)	0,31
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

437

Технологическая карта № 96,19

Наименование блюда (изделия): Гуляш

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	0 (г)	71,1
- с 01.01 (3,5%)	73,679	-
- с 01.09 (3,5%)	73,679	-
Лук репчатый	0 (г)	9
- с 01.01 (16%)	10,714	-
- с 01.09 (16%)	10,714	-
- с 01.10 (16%)	10,714	-
- с 01.11 (16%)	10,714	-
- с 01.12 (16%)	10,714	-
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Соль йодированная	1,8	1,8
Мука пшеничная в/с	2,7	2,7
Томат-паста	2,9 (г)	2,9
Выход готового блюда	-	45/45

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 бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

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

Белки (г)	13,78	Витамин Е (мг)	1,96	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	15,03	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	2,14
Калорийность (Ккал)	203,03	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,18	Кальций (мг)	16,88	Йод (мкг)	6
Витамин С (мг)	2,21	Фосфор (мг)	143,25	Витамин А (мкг)	8,7
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	19,18	Фенилаланин (г)	0,57
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	276	Селен (мкг)	0,36
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	48

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 6,1

Наименование блюда (изделия): Бефстроганов из отварного мяса

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	0 (г)	72,9
- с 01.01 (3,5%)	75,544	-
- с 01.09 (3,5%)	75,544	-
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	-
Сметана с массовой долей жира 15 %	11,3	11,3
Мука пшеничная в/с	3,4	3,4
Соль йодированная	1,9	1,9
*Вода	33,8	33,8
Выход готового блюда	-	45/45

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

Подготовленное мясо говядины отваривают. Отварное мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают сметанным соусом и кипятят на слабом огне 5-10 мин, закрыв крышкой. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Для соуса белого пассеруют 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. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезанное брусочками мясо с соусом, сбоку – гарнир.

Цвет – мяса – светло-серый.

Консистенция – мяса – сочная, мягкая, соуса – однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	14,34	Витамин Е (мг)	0,41	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	13,41	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	2,15
Калорийность (Ккал)	191,73	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,4	Кальций (мг)	26,54	Йод (мкг)	7
Витамин С (мг)	0,5	Фосфор (мг)	151,82	Витамин А (мкг)	192,09
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	21,44	Фенилаланин (г)	0,59
Витамин В2 (мг)	0,13	Калий (мг)	273	Селен (мкг)	0,26
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	54

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 97,64

Наименование блюда (изделия): Жаркое по-домашнему

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	49,066 (г)	47,3
Картофель	200,167 (г)	120,1
Лук репчатый	14,405 (г)	12,1
Масло подсолнечное	5,9	5,9
Томат-паста	2,9 (г)	2,9
Соль йодированная	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	180

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

Подготовленное мясо нарезают массой по 30-40 г, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности.

Тушеное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томат-пасты.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет – мяса – серый.

Консистенция – мяса – сочная, мягкая, овощей – мягкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	11,51	Витамин Е (мг)	2,96	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	13,97	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,55
Калорийность (Ккал)	256,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,12	Кальций (мг)	23,91	Иод (мкг)	10
Витамин С (мг)	26,54	Фосфор (мг)	167,69	Витамин А (мкг)	12,3
Витамин В1 (мг)	0,18	Магний (мг)	41,37	Фенилаланин (г)	0,5
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	883	Селен (мкг)	0,54
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	70

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 445,3

Наименование блюда (изделия): **Биточки 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
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60/40

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 котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). 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.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – 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)	9,97	Витамин Е (мг)	2,27	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,9	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,65
Калорийность (Ккал)	182,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,87	Кальций (мг)	29,87	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,19	Фосфор (мг)	109,59	Витамин А (мкг)	63,17
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	16,87	Фенилаланин (г)	0,36
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	219	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

80

Технологическая карта № 80,11

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	51,789	49,2
Масло подсолнечное	1	1
Соль йодированная	0,35	0,35
Лук репчатый	9,524 (г)	8
Морковь	0 (г)	22
- с 01.01 (25%)	29,333	-
- с 01.02 (25%)	29,333	-
- с 01.03 (25%)	29,333	-
- с 01.04 (25%)	29,333	-
- с 01.05 (25%)	29,333	-
- с 01.09 (20%)	27,5	-
- с 01.10 (20%)	27,5	-
- с 01.11 (20%)	27,5	-
- с 01.12 (20%)	27,5	-
Масло подсолнечное	3	3
Соль йодированная	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	90

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)	8,22	Витамин Е (мг)	2,01	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,48	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,64
Калорийность (Ккал)	82,36	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,17	Кальций (мг)	31,23	Йод (мкг)	75
Витамин С (мг)	2,15	Фосфор (мг)	134,9	Витамин А (мкг)	444,92
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	36,73	Фенилаланин (г)	0,35
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	265	Селен (мкг)	7,88
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	359

Технолог _____

Утверждаю: Зав. производством _____

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

Технологическая карта № 445,21

Наименование блюда (изделия): Биточки рыбные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	38,4	38,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	15,6 (г)	15,6
Соль йодированная	1,2	1,2
Масло подсолнечное	4,8	4,8
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	60/40

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

Филе минтая с кожей, размораживают, нарезают на порционные куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, затем тщательно перемешивают, добавляют соль, отбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или круглоприплюснутой формы (биточки), выкладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень и запекают 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 белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы (биточки) с томатным соусом. Цвет – от белого до серого, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – сочная, нежная, однородная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	7,85	Витамин Е (мг)	2,73	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,37	Витамин D (мкг)	0,08	Железо (мг)	0,78
Калорийность (Ккал)	124,89	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,92	Кальций (мг)	44,88	Йод (мкг)	58
Витамин С (мг)	2,39	Фосфор (мг)	119,38	Витамин А (мкг)	67,27
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	28,52	Фенилаланин (г)	0,27
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	238	Селен (мкг)	6,59
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	274

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Наименование блюда (изделия):

Рыба, тушенная в томатном соусе (филе минтая)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	58,211	55,3
Масло подсолнечное	1,1	1,1
Соль йодированная	0,4	0,4
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 01.09 (20%)	24,75	-
- с 01.10 (20%)	24,75	-
- с 01.11 (20%)	24,75	-
- с 01.12 (20%)	24,75	-
Томат-паста	3,6 (г)	3,6
Масло подсолнечное	2,7	2,7
Соль йодированная	0,4	0,4
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, томат-пасту, 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)	9,32	Витамин Е (мг)	1,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,33	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,74
Калорийность (Ккал)	87,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,64	Кальций (мг)	33,36	Йод (мкг)	84
Витамин С (мг)	3,61	Фосфор (мг)	150,31	Витамин А (мкг)	412,33
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	40,92	Фенилаланин (г)	0,4
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	316	Селен (мкг)	9,04
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	400

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

121

Технологическая карта № 121,22

Наименование блюда (изделия): Оладьи из печени по-купецки со сметанным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Печень говяжья 1 категории замороженная	49,88	41,4
Морковь	0 (г)	5,4
- с 01.01 (25%)	7,2	-
- с 01.02 (25%)	7,2	-
- с 01.03 (25%)	7,2	-
- с 01.04 (25%)	7,2	-
- с 01.05 (25%)	7,2	-
- с 01.09 (20%)	6,75	-
- с 01.10 (20%)	6,75	-
- с 01.11 (20%)	6,75	-
- с 01.12 (20%)	6,75	-
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Мука пшеничная в/с	9	9
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,167 (шт.34)	9,000018
Соль йодированная	0,9	0,9
Масло подсолнечное	2,25	2,25
Сметана с массовой долей жира 15 %	11,2	11,2
Мука пшеничная в/с	3,3	3,3
*Вода	33,7	33,7
Соль йодированная	0,9	0,9
Выход готового блюда	-	45/45

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
замороженную печень размораживают. Затем промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные
сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с нарезанной вареной морковью и вновь пропускают
через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца, соль. Выпекают оладьи с обеих сторон на разогретом противне,
смазанном растительным маслом, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С. Отпускают с
гарниром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – оладьи из печени, равномерно выпеченные.

Цвет – печени – светло-коричневый.

Консистенция – печени – мягкая, упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	10,24	Витамин Е (мг)	3,06	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,86	Витамин D (мкг)	0,7	Железо (мг)	3,34
Калорийность (Ккал)	176,82	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,63	Кальций (мг)	28,83	Йод (мкг)	6
Витамин С (мг)	13,98	Фосфор (мг)	167,77	Витамин А (мкг)	3 607,32
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	13,96	Фенилаланин (г)	0,45
Витамин В2 (мг)	0,97	Калий (мг)	166	Селен (мкг)	19,99
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	108

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 27,01

Наименование блюда (изделия): Сыр порционный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	11	10
Выход 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 блюд:

Внешний вид – свойственный 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	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	2,66	Витамин D (мкг)	0,09	Железо (мг)	0,07
Калорийность (Ккал)	35	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)		Кальций (мг)	100	Иод (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

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 401,08

Наименование блюда (изделия): Масло сливочное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	8	8
Выход готового блюда	-	8

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной формы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кусочки прямоугольной формы.

Консистенция – мягкая.

Цвет – светло-кремовый.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,06	Витамин Е (мг)	0,08	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,8	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	0,02
Калорийность (Ккал)	52,88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,1	Кальций (мг)	1,92	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	2,4	Витамин А (мкг)	36
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	2	Селен (мкг)	0,08
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 401

Наименование блюда (изделия): Масло сливочное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10	10
Выход готового блюда	-	10

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

Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной формы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кусочки прямоугольной формы.

Консистенция – мягкая.

Цвет – светло-кремовый.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,08	Витамин Е (мг)	0,1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,25	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,02
Калорийность (Ккал)	66,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,13	Кальций (мг)	2,4	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	3	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	3	Селен (мкг)	0,1
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 421,11

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	40	40
Выход готового блюда	-	40

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,2	Витамин Е (мг)	0,68	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,2
Калорийность (Ккал)	88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,4	Кальций (мг)	11,6	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	52	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	16,8	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	97	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 420,02

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	40 (г)	40
Выход готового блюда	-	40

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)	3,2	Витамин Е (мг)	0,6	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1
Калорийность (Ккал)	104	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22	Кальций (мг)	8	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	26	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	5,6	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	37	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 420,06

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

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

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

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)	4	Витамин Е (мг)	0,75	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,5	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,25
Калорийность (Ккал)	130	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	27,5	Кальций (мг)	10	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	32,5	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	7	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	47	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Технологическая карта № 285

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном и сахаром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4	0,4
Сахар-песок	10	10
Лимоны	7,778	7
Выход готового блюда	-	200

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

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70 °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 – 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
Калорийность (Ккал)	42,28	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	10,19	Кальций (мг)	3,1	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)	12	Селен (мкг)	0,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	1

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 282,11

Наименование блюда (изделия): Чай витаминизированный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4	0,4
Смесь "Витошка"	10	10
*Вода	190	190
Выход готового блюда	-	200

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

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника и настаивают 5-10 мин, накрыв крышкой. Перед отпуском в посуду с чаем-заваркой вливают свежеприготовленный кипяток, добавляют сухую смесь с витаминами для напитка "Витошка", чай перемешивают до однородной консистенции, доводят до кипения. Отпускают горячим при 60-70 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — стакан с чаем витаминизированным.

Цвет — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Консистенция — жидкая.

Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в напиток.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (Ккал)	39	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,7	Кальций (мг)		Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	10	Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 476,01

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Кисломолочный продукт	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 D (мкг)		Железо (мг)	0,1
Калорийность (Ккал)	62	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,5	Кальций (мг)	119	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,6	Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	14	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

Технологическая карта № 283

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром шк

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Чай	0,4	0,4
Сахар-песок	10	10
Выход готового блюда	-	200

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

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Отпускают горячим 60-70 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, сладкий, свойственный чаю.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,03
Калорийность (Ккал)	39,9	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,98	Кальций (мг)	0,3	Йод (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

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 305,11

Наименование блюда (изделия): Витаминизированный кисель

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Кисель с витаминами "Витошка"	25	25
*Вода	180	180
Выход готового блюда	-	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.

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 и запах — кисло-сладкий.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)		Витамин D (мкг)		Железо (мг)	
Калорийность (Ккал)	95	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23,5	Кальций (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	20,1	Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,3	Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 38,59

Наименование блюда (изделия): Яблоко

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яблоки	125	125
Выход готового блюда	-	125

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)	0,5	Витамин Е (мг)	0,25	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,5	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,75
Калорийность (Ккал)	58,75	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,25	Кальций (мг)	20	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	12,5	Фосфор (мг)	13,75	Витамин А (мкг)	6,25
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	11,25	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	348	Селен (мкг)	0,38
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	10

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях
системы здравоохранения, II том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

Технологическая карта № 38,6

Наименование блюда (изделия): Яблоко 95

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яблоки	95	95
Выход готового блюда	-	95

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)	0,38	Витамин Е (мг)	0,19	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,38	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,09
Калорийность (Ккал)	44,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,31	Кальций (мг)	15,2	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	9,5	Фосфор (мг)	10,45	Витамин А (мкг)	4,75
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	8,55	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	264	Селен (мкг)	0,29
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

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

Технологическая карта № 531

Наименование блюда (изделия): Огурцы консервированные

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Огурцы консервированные	36 (г)	20
Выход готового блюда	-	20

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

Огурцы консервированные достать из банки, промыть и нарезать кружочками.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны порционно.

Цвет – свойственный сорту огурцов.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

Вкус и запах – характерный для маринованных огурцов, без постороннего привкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,16	Витамин Е (мг)	0,02	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,02	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,12
Калорийность (Ккал)	2,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,34	Кальций (мг)	4,6	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1	Фосфор (мг)	4,8	Витамин А (мкг)	1
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	2,8	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 425,04

Наименование блюда (изделия): Горошек зеленый консервированный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Горошек зеленый консервированный		30
- с 01.01 (35%)	46	-
- с 01.11 (35%)	46	-
- с 01.12 (35%)	46	-
Выход готового блюда	-	30

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 отпусают.

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)	0,93	Витамин Е (мг)	0,06	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,06	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,21
Калорийность (Ккал)	12	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,95	Кальций (мг)	6	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	3	Фосфор (мг)	18,6	Витамин А (мкг)	15
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	6,3	Фенилаланин (г)	0,04
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	30	Селен (мкг)	0,57
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	1

Технолог

Утверждаю: Зав. производством