

**БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫНЫҢ
САУЗА ҺӘМ ХЕЗМӘТТӘР
МИНИСТРЛЫҒЫ**



**МИНИСТЕРСТВО
ТОРГОВЛИ И УСЛУГ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

Өфө ҡалаһы, 450008, Цюрупы урамы, 13
Тел.: +7(347) 218-09-58
e-mail: trade.secretar@bashkortostan.ru,
<https://trade.bashkortostan.ru>

ул. Цюрупы, 13, г. Уфа, 450008
Тел.: +7(347) 218-09-58
e-mail: trade.secretar@bashkortostan.ru,
<https://trade.bashkortostan.ru>

№ _____
На _____ от _____

Главам администраций
муниципальных районов и
городских округов
Республики Башкортостан

В период подготовки к новому учебному 2021-2022 году с целью оказания методической помощи в вопросах организации питания в общеобразовательных учреждениях информируем Вас о возможности использования основного (организованного) меню для организации питания обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Республике Башкортостан.

Информируем Вас о том, что согласно п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания, индивидуального предпринимателя к организации питания детей меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Приложение:

- вариант основного (организованного) меню для организации питания обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях на 10 л. в 1 экз.;
- технологические карты на 60 л. в 1 экз.;
- письмо Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан от 19.08.2021 № 02-00-07/исх-11059-2021 на 2 л. в 1 экз.;
- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» от 13.08.2021 № 03-16900 на 3 л. в 1 экз.

Министр



А.Н. Гусев

Технологическая карта № 211,47

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	52,5 (г)	52,5
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Соль йодированная	1,2 (г)	1,2
Выход готового блюда	-	150/10

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

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)	5,86	Витамин Е (мг)	0,89	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,93	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,89
Калорийность (Ккал)	243,55	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,14	Кальций (мг)	16,79	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	48,68	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	8,66	Фенилаланин (г)	0,27
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	68	Селен (мкг)	0,1
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	12

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 302,01

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

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

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.
Цвет – серый с коричневым оттенком.
Консистенция – вязкая.
Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 53,42

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Капуста белокочанная	50 (г)	40
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 (40%)	40	-
- с 01.06 (20%)	30	-
- с 01.07 (20%)	30	-
- с 01.08 (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	9,524 (г)	8
Масло подсолнечное	3,2 (г)	3,2
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	200/10

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

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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, 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)	1,68	Витамин Е (мг)	1,55	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,86	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,62
Калорийность (Ккал)	80,73	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,36	Кальций (мг)	37,98	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	24,04	Фосфор (мг)	41,52	Витамин А (мкг)	172,62
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	17,16	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	298	Селен (мкг)	0,27
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	20

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 38

Наименование блюда (изделия): Яблоко

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или
Яблоки	100	100
Выход готового блюда	-	100

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Яблоки промывают и раздают поштучно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – округлой формы с гладкой кожурой.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,4	Витамин Е (мг)	0,2	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,2
Калорийность (Ккал)	47	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	9,8	Кальций (мг)	16	Иод (мкг)	2
Витамин С (мг)	10	Фосфор (мг)	11	Витамин А (мкг)	5
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	9	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	278	Селен (мкг)	0,3
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	8

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 283

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром шк

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

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Емкость для заварки ополаскивают горячей водой, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема емкости, настаивают 5-10 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, доливают кипятком до требуемого объема. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, 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	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

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	50	40
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 01.06 (20%)	30	-
- с 01.07 (20%)	30	-
- с 01.08 (20%)	30	-
- с 01.09 (25%)	32	-
- с 01.10 (25%)	32	-
- с 01.11 (30%)	34,266	-
- с 01.12 (30%)	34,266	-
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	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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части щей – капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук, 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

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 285

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

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

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета с тонким кружочком 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	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	2,8	Фосфор (мг)	1,54	Витамин А (мкг)	0,14
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)	0,84	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)	12	Селен (мкг)	0,03
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	1

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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.

*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)	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	Иод (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

Асмянова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.
Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.
Вкус и запах – свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 420,05

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

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

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для 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)	3,6	Витамин Е (мг)	0,68	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,45	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,13
Калорийность (Ккал)	117	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	24,75	Кальций (мг)	9	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	29,25	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	6,3	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	42	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 420,09

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

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

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш – пропеченный.

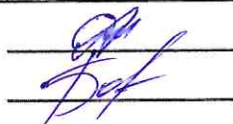
Цвет –от светло-желтого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 1,1

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

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

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

Хлеб пшеничный обогащенный витаминами нарезают на порционные куски.

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш – пропеченный.

Цвет –от светло-желтого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,4	Витамин Е (мг)	0,45	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,3	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,75
Калорийность (ккал)	78	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	16,5	Кальций (мг)	6	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	19,5	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	4,2	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	28	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 66,63

Наименование блюда (изделия): Суп-лапша

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
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	4
*Вода	192	192
Соль йодированная	0,4	0,4
Макаронные изделия яичные (лапша)	16	16
Масса вареной лапши	-	40
Выход готового блюда	-	200

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

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: корни – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу домашнюю засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – лапша, сохранившая форму.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,22	Витамин Е (мг)	1,81	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,23	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,39
Калорийность (Ккал)	97,08	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,49	Кальций (мг)	6,11	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	1,2	Фосфор (мг)	9,12	Витамин А (мкг)	160
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	4,25	Фенилаланин (г)	0,01
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	30	Селен (мкг)	0,05
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	7

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 27,01

Наименование блюда (изделия): Сыр (порциями)

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.

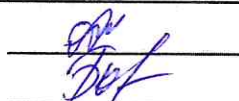
Цвет – от светло-желтого до желтого.

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	Йод (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



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 450,13

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с клецками

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 (40%)	83,333	-
- с 01.06 (20%)	62,5	-
- с 01.07 (20%)	62,5	-
- с 01.08 (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	-
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	11,905 (г)	10
Масло подсолнечное	5,5 (г)	5,5
*Вода	187,5	187,5
Соль йодированная	1 (г)	1
Мука пшеничная в/с	3,1 (г)	3,1
Масло подсолнечное	0,4 (г)	0,4
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,017 (шт54)	0,900018
*Вода	4,8	4,8
Соль йодированная	0,1 (г)	0,1
Выход готового блюда	-	250

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, лук – мелкими кубиками. В кипящий бульон или воду закладывают картофель, доводят до готовности, кладут пассерованные корни, клецки. Для приготовления клецек: в воду или молокодобавляют 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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, 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)	1,72	Витамин Е (мг)	2,76	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,27	Витамин D (мкг)	0,02	Железо (мг)	0,69
Калорийность (Ккал)	110,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,83	Кальций (мг)	15,9	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	11,5	Фосфор (мг)	44,81	Витамин А (мкг)	203,84
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,55	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)	327	Селен (мкг)	0,66
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 56,21

Наименование блюда (изделия): Суп с мелкошинкованными овощами 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 01.06 (20%)	62,5	-
- с 01.07 (20%)	62,5	-
- с 01.08 (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	25	20
Лук репчатый	12 (г)	10
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

Мелко-нашинкованную морковь, лук пассеруют на 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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

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 соленный.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,14	Витамин Е (мг)	1,94	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,76	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,83
Калорийность (Ккал)	107,06	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,48	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 В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	28

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 129,08

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	40
- с 01.01 (35%)	61,538	-
- с 01.02 (35%)	61,538	-
- с 01.03 (40%)	66,667	-
- с 01.04 (40%)	66,667	-
- с 01.05 (20%)	50	-
- с 01.06 (20%)	50	-
- с 01.07 (20%)	50	-
- с 01.08 (20%)	50	-
- с 01.09 (25%)	53,333	-
- с 01.10 (25%)	53,333	-
- с 01.11 (30%)	57,143	-
- с 01.12 (30%)	57,143	-
Лук репчатый	8 (г)	8
Морковь	0 (г)	10,4
- с 01.01 (25%)	13,867	-
- с 01.02 (25%)	13,867	-
- с 01.03 (25%)	13,867	-
- с 01.04 (25%)	13,867	-
- с 01.05 (25%)	13,867	-
- с 01.09 (20%)	13	-
- с 01.10 (20%)	13	-
- с 01.11 (20%)	13	-
- с 01.12 (20%)	13	-
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Горох шлифованный колотый	16,1	16
Соль йодированная	1,6	1,6
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	28,025 (г)	23,6
Масса гренок	-	15
Выход готового блюда	-	200/15

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

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

Требования к оформлению и подаче блюда:

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	6,62	Витамин Е (мг)	1,94	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,88	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,25
Калорийность (Ккал)	175,69	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	28,57	Кальций (мг)	34,14	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	9,32	Фосфор (мг)	85,12	Витамин А (мкг)	209,52
Витамин В1 (мг)	0,28	Магний (мг)	32,01	Фенилаланин (г)	0,05
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	401	Селен (мкг)	0,41
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	25

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 129,2

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с горохом

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 01.06 (20%)	62,5	-
- с 01.07 (20%)	62,5	-
- с 01.08 (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	-
Лук репчатый	11,905 (г)	10
Морковь	0 (г)	13
- с 01.01 (25%)	17,333	-
- с 01.02 (25%)	17,333	-
- с 01.03 (25%)	17,333	-
- с 01.04 (25%)	17,333	-
- с 01.05 (25%)	17,333	-
- с 01.09 (20%)	16,25	-
- с 01.10 (20%)	16,25	-
- с 01.11 (20%)	16,25	-
- с 01.12 (20%)	16,25	-
Масло подсолнечное	4 (г)	4
Горох шлифованный колотый	20,125 (г)	20
Соль йодированная	2 (г)	2
Выход готового блюда	-	250

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,91	Витамин Е (мг)	1,98	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,55	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,08
Калорийность (Ккал)	142,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	19,49	Кальций (мг)	36,77	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	11,65	Фосфор (мг)	87,23	Витамин А (мкг)	261,9
Витамин В1 (мг)	0,25	Магний (мг)	35,88	Фенилаланин (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	474	Селен (мкг)	0,52
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	31

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

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

Наименование организации и предприятия

Технологическая карта № 25,09

Наименование блюда (изделия): Салат из свеклы с яблоками

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	40,8 (г)	40,8
Яблоки	25,7	18
Сахар-песок	0,6	0,6
Масло подсолнечное	3	3
Выход готового блюда	-	60

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

Отварную свеклу в кожуре очищают, нарезают тонкой соломкой. Яблоки промытые и очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом, шинкуют и перемешивают. При отпуске поливают растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — овощи сохранили форму нарезки, уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Цвет — свойственный свекле и яблокам.

Консистенция — мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,68	Витамин Е (мг)	1,4	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,97
Калорийность (Ккал)	54,96	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,95	Кальций (мг)	17,99	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	5,88	Фосфор (мг)	19,58	Витамин А (мкг)	1,72
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	10,6	Фениламин (г)	0,02
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	168	Селен (мкг)	0,34
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	10

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 67,32

Наименование блюда (изделия): **Свекольник со сметаной**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла		
до 1.01	64 (г)	64
с 1.01	68 (г)	68
Масса отварной очищенной свеклы	-	50
Картофель	0 (г)	34,5
- с 01.01 (35%)	53,077	-
- с 01.02 (35%)	53,077	-
- с 01.03 (40%)	57,5	-
- с 01.04 (40%)	57,5	-
- с 01.05 (20%)	43,125	-
- с 01.06 (20%)	43,125	-
- с 01.07 (20%)	43,125	-
- с 01.08 (20%)	43,125	-
- с 01.09 (25%)	46	-
- с 01.10 (25%)	46	-
- с 01.11 (30%)	49,200	-
- с 01.12 (30%)	49,200	-
Морковь	0 (г)	8
- с 01.01 (25%)	10,667	-
- с 01.02 (25%)	10,667	-
- с 01.03 (25%)	10,667	-
- с 01.04 (25%)	10,667	-
- с 01.05 (25%)	10,667	-
- с 01.09 (20%)	10	-
- с 01.10 (20%)	10	-
- с 01.11 (20%)	10	-
- с 01.12 (20%)	10	-
Лук репчатый	10,68 (г)	8,9
Масло подсолнечное	3,2	3,2
Томат-паста	1 (г)	1
Соль йодированная	1,2	1,2
Сахар-песок	1,3	1,3
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10
Выход готового блюда	-	200/10

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

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

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – в жидкой части супа – овощи, сохранившие форму нарезки, сметана.
Цвет – темно-малиновый.
Консистенция – овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,25	Витамин Е (мг)	1,6	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,93	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,47
Калорийность (Ккал)	112,75	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	14,74	Кальций (мг)	46,98	Иод (мкг)	8
Витамин С (мг)	15,48	Фосфор (мг)	65,66	Витамин А (мкг)	176,1
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	28,65	Фенилаланин (г)	0,07
Витамин В2 (мг)	0,07	Калий (мг)	444	Селен (мкг)	0,71
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	33

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 25,23

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	74,8 (г)	74,8
Масло подсолнечное	5	5
Соль йодированная	0,6	0,6
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.

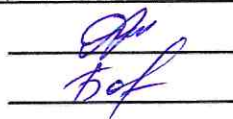
Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности:

Белки (г)	1,12	Витамин Е (мг)	2,27	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,07	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,06
Калорийность (Ккал)	76,37	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,58	Кальций (мг)	29,88	Иод (мкг)	5
Витамин С (мг)	7,48	Фосфор (мг)	32,26	Витамин А (мкг)	1,5
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	16,59	Фенилаланин (г)	0,04
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	215	Селен (мкг)	0,52
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	15

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 2,1

Наименование блюда (изделия): Салат из белокочанной капусты с морковью

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

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока, после чего его отжимают. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, сахар, масло растительное и перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – хрустящая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 80,62

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	64,737 (г)	61,5
Масло подсолнечное	3,1 (г)	3,1
Соль йодированная	0,4 (г)	0,4
Масса тушеной рыбы	-	50,00
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	4,1 (г)	4,1
Соль йодированная	0,4 (г)	0,4
Масса готовых овощей	-	50,00
Выход готового блюда	-	50/50

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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

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)	10,18	Витамин Е (мг)	3,46	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,78	Витамин D (мкг)	0,12	Железо (мг)	0,73
Калорийность (Ккал)	119,99	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,17	Кальций (мг)	35,96	Иод (мкг)	94
Витамин С (мг)	2,21	Фосфор (мг)	164,48	Витамин А (мкг)	446,15
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	43,48	Фенилаланин (г)	0,44
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	316	Селен (мкг)	9,84
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	445

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 80,55

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	58,211 (г)	55,3
Масло подсолнечное	2,8 (г)	2,8
Соль йодированная	0,36 (г)	0,36
Масса тушеной рыбы	-	45,00
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	-
Масло подсолнечное	3,7 (г)	3,7
Соль йодированная	0,45 (г)	0,45
Масса готовых овощей	-	45,00
Выход готового блюда	-	45/45

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

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь — соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.
Цвет — филе рыбы — от белого до серого, овощей — натуральный.
Консистенция — мягкая.
Вкус и запах — свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,15	Витамин Е (мг)	3,12	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,03	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,66
Калорийность (Ккал)	108,13	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	1,96	Кальций (мг)	32,68	Иод (мкг)	84
Витамин С (мг)	1,99	Фосфор (мг)	147,92	Витамин А (мкг)	401,53
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	39,13	Фенилаланин (г)	0,4
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	284	Селен (мкг)	8,85
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	400

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 469,02

Наименование блюда (изделия): Фрикадельки мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнкусковой б/к	43,005	41,5
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8,7 (г)	8,7
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12 (г)	12
Лук репчатый	5,2 (г)	4,4
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	70,9
Масло подсолнечное	2,1	2,1
Масса готовых фрикаделек	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	60/40

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

репчатый соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания в котлетную массу добавляют соль, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, кладут на смазанный маслом растительным разогретый противень, запекают при температуре 250-280 °С 20-30 мин, затем заливают соусом и тушат 10-15 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились и гарнируют. Для приготовления соуса просеянную муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин корочкой, пропитаны соусом.
Цвет – фрикаделек – коричневый.
Консистенция – фрикаделек – в меру плотная, сочная.
Вкус и запах – соответствует входящим в блюдо продуктам, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,25	Витамин Е (мг)	1,57	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,84	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,56
Калорийность (Ккал)	157,63	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,96	Кальций (мг)	27,68	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	2,6	Фосфор (мг)	103,13	Витамин А (мкг)	62,64
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	16,22	Фенилаланин (г)	0,33
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)	212	Селен (мкг)	0,47
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 423,18

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе минтая	39,6	39,6
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8,4 (г)	8,4
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12 (г)	12
Лук репчатый	10 (г)	8,4
Соль йодированная	1,5	1,5
Масса полуфабриката	-	70,8
Масло подсолнечное	4,8	4,8
Масса готовых тефтелей	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	0,952 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	60/40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски, пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым луком, затем тщательно перемешивают, добавляют соль, отбивают. Из рыбной котлетной массы формируют изделия в виде шариков, выкладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при 250-280 °С 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат до готовности. Отпускают тефтели вместе с соусом, в котором они тушились. Для приготовления соуса просеянную муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 610,03

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	52,5 (г)	52,5
Соль йодированная	1,5 (г)	1,5
Масло сливочное "Крестьянское" с.м.д.ж. 72,5%	8,3 (г)	8,3
*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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

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 соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,79	Витамин Е (мг)	0,29	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,54	Витамин D (мкг)	0,11	Железо (мг)	0,59
Калорийность (Ккал)	229,89	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	38,96	Кальций (мг)	11,71	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	81,24	Витамин А (мкг)	37,35
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	26,58	Фенилаланин (г)	0,2
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	55	Селен (мкг)	8,01
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 506,25

Наименование блюда (изделия): Тефтели из говядины с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	39,4 (г)	38
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12,6 (г)	12
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8 (г)	8
Соль йодированная	0,5 (г)	0,5
Лук репчатый	23,8 (г)	20
Масло подсолнечное	3 (г)	3
Масса лука пассерованного	-	10
Масса полуфабриката	-	71
Масло подсолнечное	2 (г)	2
Масса готовых тефтелей	-	60
Мука пшеничная в/с	1,8 (г)	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 (г)	0,6
Масло подсолнечное	0,6 (г)	0,6
Масса соуса томатного	-	40
Выход готового блюда	-	60/40

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

Подготовленную говядину нарезают, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания в котлетную массу добавляют соль, предварительно пассерованный репчатый лук, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, 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 белого 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. Припущенные мелко нарезанные морковь, лук репчатый, томат-пасту пассеруют еще 15-20 мин, затем соединяют с пассерованной мукой и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус помешивают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны 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)	8,76	Витамин Е (мг)	2,85	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,21	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,57
Калорийность (Ккал)	180,64	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,85	Кальций (мг)	31,69	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	4,16	Фосфор (мг)	105,2	Витамин А (мкг)	62,64
Витамин В1 (мг)	0,08	Магний (мг)	17,51	Фенилаланин (г)	0,31
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	227	Селен (мкг)	0,55
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	35

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 54,47

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 (40%)	100	-
- с 01.06 (20%)	75	-
- с 01.07 (20%)	75	-
- с 01.08 (20%)	75	-
- с 01.09 (25%)	80	-
- с 01.10 (25%)	80	-
- с 01.11 (30%)	85,714	-
- с 01.12 (30%)	85,714	-
Крупа перловая	4 (г)	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 (г)	3,2
Огурцы консервированные	21,818 (г)	12
Соль йодированная	0,8 (г)	0,8
Сметана с массовой долей жира 15 %	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	200/10

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

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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, картофель – брусочками, морковь – соломкой.
Цвет – жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.
Консистенция – овощи мягкие, сочные, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,09	Витамин Е (мг)	1,59	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,01	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	0,82
Калорийность (Ккал)	109,77	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	13,9	Кальций (мг)	25,42	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	13,44	Фосфор (мг)	63,48	Витамин А (мкг)	173,1
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	21,76	Фенилаланин (г)	0,08
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	362	Селен (мкг)	1,74
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	28

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 118,08

Наименование блюда (изделия): Рагу овощное с отварным мясом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	60,892 (г)	58,7
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса отварного мяса	0 (г)	39,2
Картофель		
- 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 01.06 (20%)	49	-
- с 01.07 (20%)	49	-
- с 01.08 (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
Масса соуса томатного	-	37,8
Выход готового блюда	-	160

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

Подготовленное мясо говядины отваривают. Нарезанные дольками или кубиками картофель тушат, морковь припускают, мелко нарезанный репчатый лук бланшируют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем отварное мясо, 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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезанное кубиками мясо, 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 соленый.

Информация о пищевой ценности					
Белки (г)	12,96	Витамин Е (мг)	2,95	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	15,24	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,48
Калорийность (ккал)	237,8	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,02	Кальций (мг)	35,72	Иод (мкг)	9
Витамин С (мг)	22,09	Фосфор (мг)	165,15	Витамин А (мкг)	536,95
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	39,44	Фенилаланин (г)	0,53
Витамин В2 (мг)	0,15	Калий (мг)	558	Селен (мкг)	0,55
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	69

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 131,79

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	59,588 (г)	57,8
Масса готовой птицы	-	42,5
Лук репчатый	12,143 (г)	10,2
Морковь	0 (г)	10,2
- с 01.01 (25%)	13,6	-
- с 01.02 (25%)	13,6	-
- с 01.03 (25%)	13,6	-
- с 01.04 (25%)	13,6	-
- с 01.05 (25%)	13,6	-
- с 01.09 (20%)	12,75	-
- с 01.10 (20%)	12,75	-
- с 01.11 (20%)	12,75	-
- с 01.12 (20%)	12,75	-
Крупа рисовая	44,6 (г)	44,6
Масло подсолнечное	6 (г)	6
Томат-паста	2,4 (г)	2,4
Соль йодированная	0,85 (г)	0,85
Масса риса и овощей	-	127,5
Выход готового блюда	-	170

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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

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)	14,37	Витамин Е (мг)	3,08	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	15,78	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,43
Калорийность (Ккал)	339,82	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	35,23	Кальций (мг)	21,18	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	3,77	Фосфор (мг)	172,66	Витамин А (мкг)	234,32
Витамин В1 (мг)	0,1	Магний (мг)	39,97	Фенилаланин (г)	0,57
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	240	Селен (мкг)	6,92
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	106

Технолог

Утверждаю: Зав. производством



Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 131,8

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Филе грудки цыплят-бройлеров	63,093 (г)	61,2
Масса готовой птицы	-	45
Лук репчатый	12,857 (г)	10,8
Морковь	0 (г)	10,8
- с 01.01 (25%)	14,4	-
- с 01.02 (25%)	14,4	-
- с 01.03 (25%)	14,4	-
- с 01.04 (25%)	14,4	-
- с 01.05 (25%)	14,4	-
- с 01.09 (20%)	13,5	-
- с 01.10 (20%)	13,5	-
- с 01.11 (20%)	13,5	-
- с 01.12 (20%)	13,5	-
Крупа рисовая	47,2 (г)	47,2
Масло подсолнечное	6,3 (г)	6,3
Томат-паста	2,5 (г)	2,5
Соль йодированная	0,9 (г)	0,9
Масса риса и овощей	-	135
Выход готового блюда	-	180

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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С

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)	3,23	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	16,65	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,51
Калорийность (Ккал)	359,21	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,28	Кальций (мг)	22,42	Иод (мкг)	4
Витамин С (мг)	3,97	Фосфор (мг)	182,75	Витамин А (мкг)	247,98
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	42,29	Фенилаланин (г)	0,6
Витамин В2 (мг)	0,12	Калий (мг)	254	Селен (мкг)	7,32
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	112

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 233,23

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Цыплята бройлеры 1 сорт	106,7	103,5
Масло подсолнечное	0,7	0,7
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса припущенной птицы	-	45,0
Мука пшеничная в/с	2	2
Томат-паста	4,5 (г)	4,5
Лук репчатый	1,125 (г)	0,9
Морковь	0 (г)	2,7
- с 01.01 (25%)	3,6	-
- с 01.02 (25%)	3,6	-
- с 01.03 (25%)	3,6	-
- с 01.04 (25%)	3,6	-
- с 01.05 (25%)	3,6	-
- с 01.09 (20%)	3,375	-
- с 01.10 (20%)	3,375	-
- с 01.11 (20%)	3,375	-
- с 01.12 (20%)	3,375	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	45,0
Выход готового блюда	-	45/45

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	19,83	Витамин Е (мг)	0,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	17,99	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,54
Калорийность (Ккал)	251,97	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,93	Кальций (мг)	21,91	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	4,32	Фосфор (мг)	172,41	Витамин А (мкг)	108,9
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	23,7	Фенилаланин (г)	0,72
Витамин В2 (мг)	0,17	Калий (мг)	293	Селен (мкг)	0,37
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	137

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 78,03

Наименование блюда (изделия): Омлет запеченный с сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1,481 (шт54)	79,999974
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	30 (г)	30
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	16,304 (г)	15
Масло подсолнечное	2 (г)	2
Соль йодированная	0,25 (г)	0,25
Выход готового блюда	-	120

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Цвет – золотисто-желтоватый.

Консистенция – однородная, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

наименование организации и предприятия

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	Иод (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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 649,09

Наименование блюда (изделия): Морковь отварная с растительным маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Морковь	0 (г)	32,6
- с 01.01 (25%)	43,5	-
- с 01.02 (25%)	43,5	-
- с 01.03 (25%)	43,5	-
- с 01.04 (25%)	43,5	-
- с 01.05 (25%)	43,5	-
- с 01.09 (20%)	40,8	-
- с 01.10 (20%)	40,8	-
- с 01.11 (20%)	40,8	-
- с 01.12 (20%)	40,8	-
Соль йодированная	0,05	0,05
Масло подсолнечное	1,8	1,8
Выход готового блюда	-	30

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – морковь сохраняет форму нарезки.

Цвет – оранжевый.

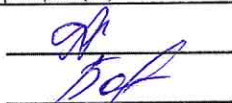
Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 211,56

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия с тертым сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Макаронные изделия гр. А	46,7 (г)	46,7
Выход готового полуфабриката		
Соль йодированная	0,7 (г)	0,7
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	17,4 (г)	16
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10,6 (г)	10,6
Выход готового блюда	-	160

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 сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед отпуском. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,43	Витамин Е (мг)	0,87	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,55	Витамин D (мкг)	0,28	Железо (мг)	0,9
Калорийность (Ккал)	283,91	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	33,06	Кальций (мг)	173,99	Иод (мкг)	1
Витамин С (мг)	0,11	Фосфор (мг)	139,81	Витамин А (мкг)	85,78
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	16,43	Фенилаланин (г)	0,46
Витамин В2 (мг)	0,09	Калий (мг)	77	Селен (мкг)	2,43
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	11

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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	Йод (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



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 445,35

Наименование блюда (изделия): Котлеты мясные с томатным соусом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	46 (г)	44,4
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	14,4 (г)	14,4
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8 (г)	10,8
Соль йодированная	0,6	0,6
Масса полуфабриката	-	74,4
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Масса готовых котлет	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,4	1,4
Томат-паста	3 (г)	3
Лук репчатый	0,7 (г)	0,6
Морковь	0 (г)	1,8
- с 01.01 (25%)	2,4	-
- с 01.02 (25%)	2,4	-
- с 01.03 (25%)	2,4	-
- с 01.04 (25%)	2,4	-
- с 01.05 (25%)	2,4	-
- с 01.09 (20%)	2,3	-
- с 01.10 (20%)	2,3	-
- с 01.11 (20%)	2,3	-
- с 01.12 (20%)	2,3	-
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло подсолнечное	0,5	0,5
Масса соуса томатного	-	30,0
Выход готового блюда	-	60/30

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

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. 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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, соус – однородный, без комочков муки.
Цвет – корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый, соуса – от оранжевого до красного.
Консистенция – мяса – сочная, пышная, соуса – однородная, вязкая.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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
Соль йодированная	1,2	1,2
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму.

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,82	Витамин Е (мг)	0,84	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,31	Витамин D (мкг)	0,07	Железо (мг)	0,88
Калорийность (Ккал)	210,5	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	37,08	Кальций (мг)	15,59	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	47,18	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	8,66	Фенилаланин (г)	0,27
Витамин В2 (мг)	0,03	Калий (мг)	66	Селен (мкг)	0,05
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	12

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 611,02

Наименование блюда (изделия): Рис припущенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Крупа рисовая	63 (г)	63
Соль йодированная	1,8 (г)	1,8
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10 (г)	10
Выход готового блюда	-	180

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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,55	Витамин Е (мг)	0,35	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,88	Витамин D (мкг)	0,13	Железо (мг)	0,7
Калорийность (Ккал)	275,89	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	46,75	Кальций (мг)	14,06	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	97,5	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	31,9	Фенилаланин (г)	0,24
Витамин В2 (мг)	0,04	Калий (мг)	66	Селен (мкг)	9,61
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Я. И. Бондарь и М. И. Бондарь

Технологическая карта № 476,01

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

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

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)
Калорийность (Ккал)	62	Витамин К (мкг)	0,1
Углеводы (г)	4,5	Кальций (мг)	119
Витамин С (мг)	0,6	Фосфор (мг)	Витамин А (мкг)
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	14
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)	Фенилаланин (г)
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)	Селен (мкг)
			Фтор (мкг)

Ar
Ber

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 181,39

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

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

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

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой, добавляют сахар, соль, перемешивают периодически помешивая. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – белый.

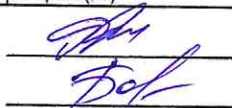
Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

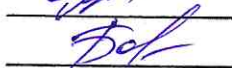
Белки (г)	4,6	Витамин Е (мг)	0,23	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,96	Витамин D (мкг)	0,17	Железо (мг)	0,46
Калорийность (Ккал)	237,47	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	32,25	Кальций (мг)	97,17	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,96	Фосфор (мг)	119,73	Витамин А (мкг)	61,32
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	27,21	Фенилаланин (г)	0,13
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	145	Селен (мкг)	5,87
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	32

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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
Соль йодированная	0,8	0,8
Масса каши	-	150,0
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

Крупы перебирают, промывают. 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, доведенным до кипения сливочным маслом. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна круп полностью разварившиеся и утратившие форму.

Цвет – кремовый.

Консистенция – жидкая.

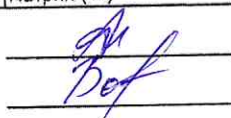
Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

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	Иод (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



Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 175,11

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

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

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – серый с коричневым оттенком.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 302

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Крупа гречневая	37,5	37,5
Соль йодированная	0,8	0,8
*Вода	120	120
Масса готовой каши	-	150
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда	-	150/5

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму.
Цвет – серый с коричневым оттенком.
Консистенция – вязкая.
Вкус и запах – каши из данного вида крупы, в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 138,21

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

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

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

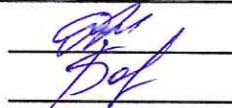
Консистенция – густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,51	Витамин Е (мг)	0,19	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,42	Витамин D (мкг)	0,09	Железо (мг)	1,36
Калорийность (Ккал)	157,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23,56	Кальций (мг)	57,16	Иод (мкг)	7
Витамин С (мг)	27,69	Фосфор (мг)	103,79	Витамин А (мкг)	34,87
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	35,71	Фенилаланин (г)	0,14
Витамин В2 (мг)	0,14	Калий (мг)	816	Селен (мкг)	0,68
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	46

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 138,06

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Картофель	0 (г)	153,9
- с 01.01 (35%)	236,769	-
- с 01.02 (35%)	236,769	-
- с 01.03 (40%)	256,5	-
- с 01.04 (40%)	256,5	-
- с 01.05 (20%)	192,375	-
- с 01.06 (20%)	192,375	-
- с 01.07 (20%)	192,375	-
- с 01.08 (20%)	192,375	-
- с 01.09 (25%)	205,2	-
- с 01.10 (25%)	205,2	-
- с 01.11 (30%)	219,857	-
- с 01.12 (30%)	219,857	-
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	28,4 (г)	28,4
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	6,3	6,3
Соль йодированная	3,5	3,5
Выход готового блюда	-	180

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,95	Витамин Е (мг)	0,22	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,09	Витамин D (мкг)	0,1	Железо (мг)	1,53
Калорийность (Ккал)	177,19	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	26,5	Кальций (мг)	63,86	Иод (мкг)	8
Витамин С (мг)	31,15	Фосфор (мг)	116,71	Витамин А (мкг)	39,22
Витамин В1 (мг)	0,2	Магний (мг)	40,14	Фенилаланин (г)	0,16
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	918	Селен (мкг)	0,76
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	52

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

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	49,378 (г)	47,6
Масса тушеного мяса	-	30
Картофель	0 (г)	120
- с 01.01 (35%)	184,615	-
- с 01.02 (35%)	184,615	-
- с 01.03 (40%)	200	-
- с 01.04 (40%)	200	-
- с 01.05 (20%)	150	-
- с 01.06 (20%)	150	-
- с 01.07 (20%)	150	-
- с 01.08 (20%)	150	-
- с 01.09 (25%)	160	-
- с 01.10 (25%)	160	-
- с 01.11 (30%)	171,429	-
- с 01.12 (30%)	171,429	-
Лук репчатый	14,286 (г)	12
Масло подсолнечное	6	6
Томат-паста	2,8 (г)	2,8
Соль йодированная	0,9	0,9
Масса готовых овощей	-	150
Выход готового блюда	-	180 (150/30)

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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

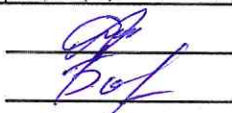
Требования к оформлению и подаче блюд:

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)	11,56	Витамин Е (мг)	3	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	14,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,55
Калорийность (Ккал)	257,88	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	21,08	Кальций (мг)	23,88	Иод (мкг)	10
Витамин С (мг)	26,46	Фосфор (мг)	168,07	Витамин А (мкг)	12
Витамин В1 (мг)	0,18	Магний (мг)	41,35	Фенилаланин (г)	0,51
Витамин В2 (мг)	0,16	Калий (мг)	882	Селен (мкг)	0,53
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	70

Технолог



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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	103,48	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
Масса готовой запеканки	-	110
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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – нарезана порционно квадратиками или ромбиками, равномерно подрумянена, без трещин и подгорелых мест.
Цвет – корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.
Консистенция – однородная, нежная, 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



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 96,19

Наименование блюда (изделия): Гуляш

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	73,747 (г)	71,1
Соль йодированная	0,9	0,9
Масса тушеного мяса	-	45,0
Лук репчатый	10,714 (г)	9
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Масса пассерованного лука	-	4,5
Соль йодированная	0,9	0,9
Мука пшеничная в/с	2,7	2,7
Томат-паста	2,9 (г)	2,9
Масса соуса томатного	-	45,0
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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – небольшие порционные куски политы соусом, сбоку – гарнир.

Цвет – мяса – светло-серый.

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

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13,78	Витамин Е (мг)	1,96	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	15,03	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,14
Калорийность (Ккал)	203,03	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	3,18	Кальций (мг)	16,88	Иод (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



Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством



Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 305,11

Наименование блюда (изделия): Витаминизированный кисель

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Кисель с витаминами "Витощика"	25	25
*Вода	200	200
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. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, без пленки на поверхности.
Цвет – соответствует виду киселя.
Консистенция – однородная средней густоты, слегка желеобразная.
Вкус 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)		Иод (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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 294,01

Наименование блюда (изделия): Компот из свежих плодов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Сахар-песок	15	15
Яблоки	45,4	40
*Вода	172	172
Выход готового блюда	-	200

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

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят при слабом кипении не более 8 мин. и охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Температура при подаче должны быть не выше 14 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – сироп прозрачный, плоды сохраняют форму.

Цвет – свойственный цвету плодов.

Консистенция – жидкая, с наличием плодов.

Вкус и запах – сладко-кисловатый, свойственный плодам и ягодам, входящим в состав компота.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,16	Витамин Е (мг)	0,08	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,16	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	0,93
Калорийность (Ккал)	78,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,89	Кальций (мг)	6,85	Йод (мкг)	1
Витамин С (мг)	4	Фосфор (мг)	4,4	Витамин А (мкг)	2
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	3,6	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,01	Калий (мг)	112	Селен (мкг)	0,12
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	3

Технолог

Утверждаю: Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 502,53

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

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

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

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

Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Мелко нарезанные морковь, лук репчатый пассеруют на растительном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглоприплюснутой формы с томатным соусом.

Цвет – сероватый, соуса – от оранжевого до красного.

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,95	Витамин Е (мг)	1,1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,48	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,01
Калорийность (Ккал)	159,02	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,57	Кальций (мг)	34,14	Иод (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

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 56,13

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабриката
Свекла	0 (г)	40
- с 01.01 (20%)	40 333	-
- с 01.02 (20%)	40 333	-
- с 01.03 (20%)	53 333	-
- с 01.04 (20%)	53 333	-
- с 01.05 (20%)	53 333	-
- с 01.06 (20%)	50	-
- с 01.10 (20%)	50	-
- с 01.11 (20%)	50	-
- с 01.12 (20%)	50	-
Капуста белокочанная	20	-
- с 01.01 (20%)	25	-
- с 01.02 (20%)	25	-
- с 01.03 (20%)	25	-
- с 01.04 (20%)	25	-
- с 01.05 (20%)	25	-
- с 01.06 (20%)	25	-
- с 01.10 (20%)	25	-
- с 01.11 (20%)	25	-
- с 01.12 (20%)	25	-
Картофель	0 (г)	20
- с 01.01 (20%)	30 769	-
- с 01.02 (20%)	30 769	-
- с 01.03 (20%)	43 333	-
- с 01.04 (20%)	43 333	-
- с 01.05 (20%)	25	-
- с 01.06 (20%)	25	-
- с 01.07 (20%)	25	-
- с 01.08 (20%)	25	-
- с 01.09 (20%)	26 467	-
- с 01.10 (20%)	26 467	-
- с 01.11 (20%)	26 471	-
- с 01.12 (20%)	26 471	-
Морковь	0 (г)	10
- с 01.01 (20%)	13 333	-
- с 01.02 (20%)	13 333	-
- с 01.03 (20%)	13 333	-
- с 01.04 (20%)	13 333	-
- с 01.05 (20%)	13 333	-
- с 01.06 (20%)	12,5	-
- с 01.10 (20%)	12,5	-
- с 01.11 (20%)	12,5	-
- с 01.12 (20%)	12,5	-
Лук репчатый	11 905	10
Томат-паста	3 (г)	3
Масло подсолнечное	4	4
Соль йодированная	1	1
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10
Выход готового блюда	-	250/10

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

Свеклу хорошо промывают и очищают. Свеклу подготавливают следующим образом: – свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой кастрюле с добавлением томат-пасты, масла подсолнечного и небольшого количества бульона или воды (15-20 % к массе свеклы); – свеклу нашинкованную очищают целиком. После варки свеклу очищают от кожуры. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ, предварительно с диспергированными овощами и томат-пастой. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свеклу капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут диспергированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании замороженной капусты, ее в тушеном виде добавляют в борщ вместе со свеклой. Борщ отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Температура при подаче должна быть не ниже 75 °С.

Требования к оформлению и подаче блюда

Внешний вид – в верхней части супа равномерно овощи, сохраняющие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Цвет – малоболезненный, жир на поверхности прозрачный.

Консистенция – суп и овощи – мягкие, капуста – умеренно, сохраняющая соотношение мягкой и плотной части.

Вкус и запах – сбалансированный продуктам, запахом в борще, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,33	Витамин Е (мг)	1,96	Холестерин (мг)	
Жиры (г)	5,47	Витамин D (мкг)	0,01	Железо (мг)	1,13
Калорийность (ккал)	100,82	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	10,16	Кальций (мг)	45,78	Иод (мкг)	6
Витамин С (мг)	19,89	Фосфор (мг)	54,42	Витамин А (мкг)	221,7
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	24,42	Фолиевая кислота (г)	0,06
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)	364	Селен (мкг)	0,65
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	26

Технолог

Утверждено Зав. производством

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

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
Масса полуфабриката	-	74,4
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Масса готовых биточков	-	60,0
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8
Томат-паста	4 (г)	4
Лук репчатый	1 (г)	0,8
Морковь	0 (г)	2,4
- с 01.01 (25%)	3,2	-
- с 01.02 (25%)	3,2	-
- с 01.03 (25%)	3,2	-
- с 01.04 (25%)	3,2	-
- с 01.05 (25%)	3,2	-
- с 01.09 (20%)	3	-
- с 01.10 (20%)	3	-
- с 01.11 (20%)	3	-
- с 01.12 (20%)	3	-
Соль йодированная	0,6	0,6
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Масса соуса томатного	-	40,0
Выход готового блюда	-	60/40

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

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 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. Температура при подаче должна быть не ниже 65 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – биточки – круглоприплюснутой формы, 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

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Республике Башкортостан
(Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан)

Рихарда Зорге ул., д. 58, г. Уфа,
Республика Башкортостан, 450054
тел.: (347) 229-90-99, 229-90-98, факс: (347) 248-73-16
e-mail: rpnrb@02.rospotrebnadzor.ru
http://02.rospotrebnadzor.ru/

Министру торговли и услуг
Республики Башкортостан
Гусеву А.Н.

trade.secretar@bashkortostan.ru

19.08.2021 № 02-00-07/исх-11059-2021

на № 7318-07 от 14.07.2021

О рассмотрении основного
(организованного) меню для
организации питания обучающихся

Уважаемый Алексей Николаевич!

Управление Роспотребнадзора по Республике Башкортостан, рассмотрев представленное основное (организованное) меню для организации питания обучающихся с 7 до 11 лет в общеобразовательных учреждениях (вх. от 30.07.2021 № 02-18856-2021/вх) и экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» от 13.08.2021 № 03-16900, сообщает.

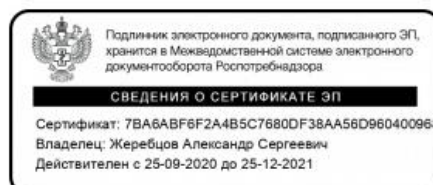
В меню включена специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания, витаминизированный кисель, чай витаминизированный)

По результатам проведенной экспертизы представленный вариант меню соответствует обязательным требованиям п. 8.1.4, п.8.1.2.3, п. 8.1.2 прил. 10 табл.3, п. 8.1.9 прил.6, п. 8.1.2 прил. 9 табл. 3, п. 8.1.2. прил. 9, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В представленном меню отсутствуют сведения о содержании витаминов и минеральных веществ для установления соответствия/несоответствия требованиям п. 8.1.2, прил. 10, табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Приложение: сканкопия экспертного заключения от 13.08.2021 № 03-16900 в формате pdf.

Заместитель руководителя



А.С. Жеребцов



Домашева К.В. 8(347)229 9048



Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц
№ RA.RU.710014
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 13 августа 2021 № 05-16900

Объект инспекции: меню для организации питания детей.

Место проведения экспертизы: 450054, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Шафиева, д.7.

Основание: поручение Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан № 02-00-07-27-208-2021 от 02.08.2021.

Заявитель (наименование): Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Башкортостан.

Цель (вопросы): установить соответствие (несоответствие) объекта инспекции требованиям п. 8.1.4, п.8.1.2.3, п. 8.1.2 прил. 10 табл.3, п. 8.1.9 прил.6, п. 8.1.2 прил. 9 табл. 3, п. 8.1.2. прил. 9, табл. 1, п. 8.1.2 прил. 10 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Представленные документы:

проект основного (организованного) меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет.

В ходе инспекции с 13:00 02.08.2021 по 15:00 11.08.2021 установлено:

Для проведения оценки представлен проект основного (организованного) меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет.

Меню разработано на две недели, что соответствует п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отсутствуют сведения об утверждении представленного проекта основного (организованного) меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет.

В меню отсутствуют блюда и кулинарные изделия, которые не допускаются при организации питания детей согласно п. 8.1.9, прил.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Калорийность рациона представлена в таблице 1:

Таблица 1

День недели	Прием пищи	ЭЦ, ккал	Доля от суточной потребности, %	Величина допустимого уровня	
				Нормируемый показатель, %	Нормируемый показатель с учетом отступления от норм калорийности $\pm 5\%$ в течении дня
Неделя 1, понедельник	завтрак	518,68	22,0	20-25	446,5-616,8
	Обед	775,1	32,9	30-35	669,7-863,6

Неделя 1, вторник	завтрак	475,95	20,2	20-25	446,5-616,8
	Обед	716,45	30,4	30-35	669,7-863,6
Неделя 1, среда	завтрак	562,93	23,9	20-25	446,5-616,8
	Обед	752,83	32,0	30-35	669,7-863,6
Неделя 1, четверг	завтрак	540,63	23,0	20-25	446,5-616,8
	Обед	686,05	29,1	30-35	669,7-863,6
Неделя 1, пятница	завтрак	490,47	20,8	20-25	446,5-616,8
	Обед	690,88	29,3	30-35	669,7-863,6
Неделя 2, понедельник	завтрак	552,79	23,5	20-25	446,5-616,8
	Обед	698,17	29,7	30-35	669,7-863,6
Неделя 2, вторник	завтрак	513,08	21,8	20-25	446,5-616,8
	Обед	689,2	29,3	30-35	669,7-863,6
Неделя 2, среда	завтрак	55,7,6	23,7	20-25	446,5-616,8
	Обед	718,06	30,5	30-35	669,7-863,6
Неделя 2, четверг	завтрак	496,44	21,1	20-25	446,5-616,8
	Обед	777,27	33,0	30-35	669,7-863,6
Неделя 2, пятница	завтрак	492,91	20,9	20-25	446,5-616,8
	Обед	816,13	34,7	30-35	669,7-863,6

Согласно таблице 1 в течение дня не наблюдается отступлений от норм калорийности по отдельным приемам пищи более чем на +/-5%.

По представленному меню распределение пищевой ценности в процентном отношении от суточного рациона за завтраки составило:

средний процент содержания белков составляет 24,0%, при норме 20-25%;

средний процент содержания жиров составляет 23,3%, при норме 20-25%;

средний процент содержания углеводов составляет 20,6%, при норме 20-25%.

По представленному меню распределение пищевой ценности в процентном отношении от суточного рациона за обеды составило:

средний процент содержания белков составляет 32,8%, при норме 30-35%;

средний процент содержания жиров составляет 30,0%, при норме 30-35%;

средний процент содержания углеводов составляет 31,3%, при норме 30-35%.

Несоответствий по массе порций блюд не выявлено.

Суммарный объем блюд по приемам пищи представлен в таблице 2:

Таблица 2

Прием пищи	Завтрак	Обед
Минимальный вес (г)	500	700
Норма (г) не менее	500	700

Суммарный объем блюд соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. 9, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выводы: проект основного (организованного) меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях с 7 до 11 лет не противоречит требованиям п. 8.1.4, п.8.1.2.3, п. 8.1.2 прил. 10 табл.3, п. 8.1.9 прил.6, п. 8.1.2 прил. 9 табл. 3, п. 8.1.2. прил. 9, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для установления соответствия/несоответствия объекта инспекции требованиям п. 8.1.2, прил. 10, табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», отсутствуют сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в представленном меню.

Инспекция проведена:

Врачом по гигиене питания отделения гигиены питания,

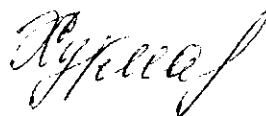
(образование – высшее медицинское,

Сертификат по специальности «Гигиена питания»

№ сертификата: 1102242702978,

со сроком действия до 25.12.2025

стаж работы 43 года)



Хурматуллиной Р.М.

Согласовано:

Заведующим отделения гигиены питания, врачом по общей гигиене

(образование – высшее медицинское,

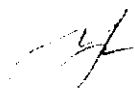
сертификат по специальности «Коммунальная гигиена»

№ 0102180562747, со сроком действия до 31.08.2021

сертификат по специальности «Общая гигиена»

№ 0102040020783, со сроком действия до 03.06.2024

стаж работы 5 лет)



Андрюкова Ю.Ю.