

Источник рецептуры

Технологическая карта № 6,06

Наименование блюда (изделия): Бефстроганов из отварного мяса

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	0 (г)	48,6	0,0486	
- с 01.01 (3,5%)	50,363	-	0,0486	
Морковь		6	0,006	
- с 01.01 (25%)	8	-	0,006	
Сметана с массовой долей жира 15 %	7,5	7,5	0,0075	
Мука пшеничная в/с	2,3	2,3	0,0023	
Соль йодированная	1,1	1,1	0,0011	
Выход готового блюда	-	30/30		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Подготовленное мясо говядины отваривают. Отварное мясо нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают сметанным соусом и кипятят на слабом огне 5-10 мин, закрыв крышкой. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Для соуса белого пассеруют просеянную муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – мяса – светло-серый.

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,56	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	8,94	Витамин Е (мг)	0,28	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	127,88	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	2,29	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	1,43
Витамин С (мг)	0,33	Кальций (мг)	17,06	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	101,22	Иод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	14,26	Витамин А (мг)	128,03

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 445,14

Наименование блюда (изделия): Биточки мясные паровые

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	46 (г)	44,4	0,0444	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8	10,8	0,0108	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	13,895 (г)	13,2	0,0132	
Масло подсолнечное	2,4	2,4	0,0024	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	60		

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

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания в котлетную массу добавляют масло сливочное, еще раз перемешивают, отбивают.

Из готовой котлетной массы формируют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки). Подготовленные изделия варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин. Отпускают с гарниром и соусом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — биточки — круглоприплюснутой формы.

Цвет — корочки — коричневый, на разрезе — светло-серый.

Консистенция — мяса — сочная, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,46	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	10,01	Витамин E (мг)	1,35	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	151,67	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	5,93	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,35
Витамин C (мг)	0,17	Кальций (мг)	24,2	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	102,42	Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	13,26	Витамин A (мг)	2,9

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 502,08

Наименование блюда (изделия): Биточки рубленые из цыплят-бройлеров (без хлеба и молока)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	147,2	73,6	0,0736	
Масло подсолнечное	4,8	4,8	0,0048	
Соль йодированная	1,3	1,3	0,0013	
Выход готового блюда	-	80		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Замороженные цыплята или филе грудки размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята промывают холодной проточной водой и разделяют на мякоть без костей и кожи. Мякоть нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с маслом растительным, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, затем добавляют соль, еще раз перемешивают и отбивают. Из полученной котлетной массы формируют изделия круглоприплюснутой формы, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень и припускают до готовности. При отпуске биточки поливают соусом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия круглоприплюснутой формы.

Цвет – сероватый.

Консистенция – мягкая, сочная, нежная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13,76	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	16,64	Витамин Е (мг)	2,33	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	205,07	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	0,29	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,99
Витамин С (мг)	1,47	Кальций (мг)	15,09	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	117,86	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	14,27	Витамин А (мг)	29,44

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 96,35

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	0 (г)	48,6	0,0486	
- с 01.01 (3,5%)	50,363	-	0,0486	
Морковь		6	0,006	
- с 01.01 (25%)	8	-	0,006	
Лук репчатый		6	0,006	
- с 01.01 (16%)	7,143	-	0,006	
Соль йодированная	1,2	1,2	0,0012	
Масло подсолнечное	3	3	0,003	
Томат-паста	1,1	1,1	0,0011	
Выход готового блюда	-	30/30		

Информация о пищевой ценности					
Белки (г)	9,25	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	10,79	Витамин E (мг)	1,55	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	138,6	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	1,12	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,46
Витамин C (мг)	1,4	Кальций (мг)	12,49	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	95,48	Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	14,63	Витамин A (мг)	123,3

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 227,53

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	67,346	66	0,066	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,122 (шт54)	6,600042	0,122223	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	20 (л)	20	0,02	
Крупа манная	6,6	6,6	0,0066	
Яблоки	43,286	30,3	0,0303	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,6	4,6	0,0046	
Сметана с массовой долей жира 15 %	3,3	3,3	0,0033	
Выход готового блюда	-	110		

Информация о пищевой ценности					
Белки (г)	16,2	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	8,72	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	190,03	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	10,77	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,2
Витамин C (мг)	3,63	Кальций (мг)	146,05	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)		Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	22,98		

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 288,08

Наименование блюда (изделия): Какао с молоком (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Какао-порошок	4 (г)	4	0,004	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	100 (г)	100	0,1	
Выход готового блюда	-	200		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
В какао-порошок добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – стакан с жидкостью серовато-шоколадного цвета.

Цвет – серовато-шоколадный.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с выраженным ароматом и привкусом какао и молока.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,87	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,8	Витамин E (мг)	0,01	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	71,56	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	5,11	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,98
Витамин C (мг)	1,3	Кальций (мг)	125,12	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	116,2	Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	31	Витамин A (мг)	22,12

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 140,34

Наименование блюда (изделия): Капуста тушеная (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная	186,25	149	0,149	
Лук репчатый	6,19	5,2	0,0052	
Томат-паста	3,1	3,1	0,0031	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,6	4,6	0,0046	
Морковь	3,467	2,6	0,0026	
Соль йодированная	1,8	1,8	0,0018	
Выход готового блюда	-	130		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30 % к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную томат-пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения добавляют соль. При приготовлении блюда из квашеной капусты добавляют небольшое количество воды, и количество сахара увеличивают до 10 г.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — сочная, слабо хрустящая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,97	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,5	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	78,33	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	8,26	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	1,09
Витамин С (мг)	69,1	Кальций (мг)	82,18	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	27,5		

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 429,35

Наименование блюда (изделия): Каша Артек молочная вязкая (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа пшеничная "Артек"	32,5	32,5	0,0325	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	62,4 (г)	62,4	0,0624	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,0007	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Выход готового блюда	-	130/4		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Крупу засыпают в кипящее молоко с водой, перемешивают. Затем засыпают, соль, перемешивают и варят до готовности. При
отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,42	Витамин Е (мг)	0,59	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,29	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,62
Калорийность (Ккал)	170,81	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	25,25	Кальций (мг)	91,42	Йод (мг)	
Витамин С (мг)	0,81	Фосфор (мг)	147,06	Витамин А (мг)	31,73
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	28,39	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 175,11

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа гречневая	32,5	32,5	0,0325	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,0007	
Выход готового блюда	-	130/4		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, перемешивают и варят, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – серый с коричневым оттенком.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

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

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 0

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая рассыпчатая 130/4 ед.

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа гречневая	62	62	0,062	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,0007	
Выход готового блюда	-	130/4		

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	217,4	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Белки (г)	7,84	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Жиры (г)	4,95	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	35,45	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	4,18
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	15,94	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,27	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	124,15		

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 570,12

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа кукурузная	42,8	42,8	0,0428	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	69,3 (г)	69,3	0,0693	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Выход готового блюда	-	150/5		

Крупу перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, перемешивают и продолжают варить. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

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

Информация о пищевой ценности					
Белки (г)	5,6	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,36	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	215,01	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	33,71	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	1,25
Витамин С (мг)	0,9	Кальций (мг)	95,86	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	22,72		

Асманова Л.Ф.

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 181,26

Наименование блюда (изделия): Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа "Геркулес"	33	33	0,033	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	75 (г)	75	0,075	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Выход готового блюда	-	150/5		

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

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет — от желтого до кремового.

Консистенция — вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	6,27	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	8,07	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	194,21	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	23,98	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	1,3
Витамин С (мг)	0,98	Кальций (мг)	111,3	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,18	Фосфор (мг)		Иод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	53,25		

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 594,02

Наименование блюда (изделия): Каша перловая вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа перловая	29	29	0,029	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,0007	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Выход готового блюда	-	130/4		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Крупы перебирают, промывают и всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – зерна крупы целые, хорошо набухшие.

Цвет – сероватый.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	117,79	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Белки (г)	2,73	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Жиры (г)	3,22	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	19,45	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,55
Витамин C (мг)		Кальций (мг)	14,56	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)		Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	11,75		

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 465,03

Наименование блюда (изделия): Каша полтавская вязкая

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа полтавская	32,5	32,5	0,0325	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Соль йодированная	0,7	0,7	0,0007	
Выход готового блюда	-	130/4		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем засыпают соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет — от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция — вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,77	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,32	Витамин E (мг)	0,63	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	133,37	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	22,12	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,46
Витамин C (мг)		Кальций (мг)	16,54	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	86,03	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	19,65	Витамин A (мг)	18

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 476,01

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Кисломолочный продукт	1 (шт100)	100	1	
Выход готового блюда	-	100		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Продукт отпускается в индивидуальных упаковках. Вся необходимая информация о продукте указана на упаковке.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Срок реализации – в соответствии с указаниями на упаковке.

Цвет – от белого до кремового.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	62	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Белки (г)	3,2	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Жиры (г)	3,2	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	4,5	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,1
Витамин C (мг)	0,6	Кальций (мг)	119	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	14		

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 98

Наименование блюда (изделия): Котлеты или биточки мясные

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	46 (г)	44,4	0,0444	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	15,158 (г)	14,4	0,0144	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8	10,8	0,0108	
Мука пшеничная в/с	6	6	0,006	
Масло подсолнечное	3	3	0,003	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	60		

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

Подготовленную говядину нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропускания котлетную массу еще раз перемешивают, отбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки) и панируют сухарями. Подготовленные изделия кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с гарниром и соусом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – круглоприплюснутой формы.
Цвет – корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.
Консистенция – мяса – сочная, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	177,82	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Белки (г)	10,14	Витамин E (мг)	1,71	Натрий (мг)	
Жиры (г)	10,73	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	10,18	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,42
Витамин C (мг)	0,19	Кальций (мг)	26,72	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	108,67	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	14,39	Витамин A (мг)	3,17

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 0

Наименование блюда (изделия): Молоко питьевое

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Молоко питьевое пастеризованное обогащенное йодом 3,2 %	100	100	0,1	
Выход готового блюда	-	100		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Молоко отпускают в индивидуальных упаковках.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – молоко питьевое в индивидуальной упаковке.

Цвет – белый, с кремовым оттенком.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – без постороннего вкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,8	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,2	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	59	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	4,7	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	
Витамин C (мг)		Кальций (мг)		Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)		Фосфор (мг)		Иод (мг)	20
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)		Витамин A (мг)	

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 96,44

Наименование блюда (изделия): Мясо тушеное с овощами (без муки)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	0 (г)	63,2	0,0632	
- с 01.01 (3,5%)	65,492	-	0,0632	
Морковь		8	0,008	
- с 01.01 (25%)	10,667	-	0,008	
Лук репчатый		8	0,008	
- с 01.01 (16%)	9,524	-	0,008	
Соль йодированная	1,6	1,6	0,0016	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Томат-паста	1,4	1,4	0,0014	
Выход готового блюда	-	40/40		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Подготовленное мясо нарезают кубиками и прогревают. Мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томат-пасты в закрытой посуде около часа. На воде готовят соус, добавляя в него припущенную морковь, мелко нашинкованный бланшированный репчатый лук, соль, заливают мясо и доводят до готовности.

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)	12,04	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	14,13	Витамин E (мг)	2,06	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	181,24	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	1,47	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,91
Витамин C (мг)	1,83	Кальций (мг)	16,5	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	124,25	Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	19,12	Витамин A (мг)	164,2

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 218,08

Наименование блюда (изделия): Омлет натуральный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	2,117 (шт54)	114,3018	2,1167	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	42,9 (г)	42,9	0,0429	
Масло подсолнечное	2,5	2,5	0,0025	
Соль йодированная	2	2	0,002	
Выход готового блюда	-	150		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
К подготовленным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности, при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Цвет – золотисто-желтоватый.

Консистенция – однородная, сочная.

Вкус и запах – свежих запеченных яиц, молока.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	15,76	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	17,02	Витамин Е (мг)	1,79	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	227,67	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	2,82	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	2,96
Витамин С (мг)	0,56	Кальций (мг)	121,71	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,1	Фосфор (мг)	258,12	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	20,16	Витамин А (мг)	306,62

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 78,1

Наименование блюда (изделия): Омлет запеченный с сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1,359 (шт54)	73,399986	1,359259	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	27,5 (г)	27,5	0,0275	
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%		14	0,014	
- с 01.01 (8%)	15,217	-	0,014	
Масло подсолнечное	1,9	1,9	0,0019	
Соль йодированная	0,23	0,23	0,00023	
Выход готового блюда	-	110		

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.

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)	13,8	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	14,94	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	197,82	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	1,81	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,97
Витамин C (мг)	0,46	Кальций (мг)	214,22	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	20,41		

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 232,34

Наименование блюда (изделия): Пудинг творожный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	76	75	0,075	
Изюм	0 (г)	10	0,01	
- с 01.01 (2%)	10,204	-	0,01	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,093 (шт54)	5,000022	0,092593	
Крупа манная	7,5	7,5	0,0075	
Сметана с массовой долей жира 15 %	2,5	2,5	0,0025	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	2,5	2,5	0,0025	
Выход готового блюда	-	100		

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

В протертый творог добавляют яичные желтки, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают, яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 25-35 мин до готовности. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – порционные кусочки равномерно подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Цвет – корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями.

Консистенция – однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Вкус и запах – свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	17,47	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,64	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	190,25	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	14,28	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,81
Витамин C (мг)	0,39	Кальций (мг)	138,05	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	23,63		

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 167,05

Наименование блюда (изделия): Пюре гороховое

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Горох шлифованный колотый	65	65	0,065	
Соль йодированная	1,1	1,1	0,0011	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4	0,004	
Выход готового блюда	-	130/4		

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

Бобовые тщательно перебирают, удаляя сорные примеси, и промывают в холодной воде. Затем бобовые (кроме гороха лущеного) замачивают в холодной воде в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин.

Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, добавляют соль, и оставляют их на 15-20 мин в отваре, который затем сливают, после чего протирают.

При отпуске гороховое пюре поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — компоненты распределены равномерно, поверхность без заветривания.

Цвет — желтовато-кремовый.

Консистенция — густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	13,36	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	4,2	Витамин Е (мг)	0,5	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	220,14	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	32,23	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	4,46
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	79,76	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,53	Фосфор (мг)	215,05	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	69,79	Витамин А (мг)	19,3

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 80,35

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе минтая	64,737	61,5	0,0615	
Лук репчатый		2,4	0,0024	
- с 01.01 (16%)	2,857	-	0,0024	
Морковь		6,6	0,0066	
- с 01.01 (25%)	8,8	-	0,0066	
Томат-паста	1,2	1,2	0,0012	
Масло подсолнечное	2,9	2,9	0,0029	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	50/25		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Овощи хорошо промывают и очищают. Лук репчатый нарезают полукольцами, а морковь – соломкой. Порционные куски рыбы солят, выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат-пасту, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – куски филе рыбы с соусом с овощами, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до серого, овощей – натуральный.

Консистенция – мягкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	9,96	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,46	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	74,87	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	0,88	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,6
Витамин C (мг)	1,42	Кальций (мг)	29,57	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	37,4		

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 129,28

Наименование блюда (изделия): Суп гороховый

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Лук репчатый		27	0,027	
- с 01.01 (16%)	32,143	-	0,027	
Морковь		30	0,03	
- с 01.01 (25%)	40	-	0,03	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Горох шлифованный колотый	37,231	37	0,037	
Соль йодированная	2	2	0,002	
Выход готового блюда	-	250		

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

Овощи хорошо промывают и очищают. 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 пассерованные морковь и лук, соль и варят до готовности.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – горох – в виде неразваренных зерен.

Цвет – супа – светло-желтый (горчичный).

Консистенция – горох – мягкий, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	167,79	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Белки (г)	8,35	Витамин Е (мг)		Натрий (мг)	
Жиры (г)	4,82	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	22,6	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	3
Витамин С (мг)	4,2	Кальций (мг)	66,38	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,33	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	55,21		

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 56,51

Наименование блюда (изделия): Суп из овощей (без картофеля)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная		36,7		
- с 01.01 (20%)	45,875	-		
Выход готового полуфабриката		29,36	0,02936	
Лук репчатый		26,7		
- с 01.01 (16%)	31,786	-		
Выход готового полуфабриката		21,36	0,02136	
Морковь		26,7		
- с 01.01 (25%)	35,6	-		
Выход готового полуфабриката		21,36	0,02136	
Масло подсолнечное	5	5	0,005	
Горошек зеленый консервированный	12,3	8	0,008	
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10	0,01	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	250/10		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, нашинкованная соломкой. Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,89	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,63	Витамин E (мг)	2,39	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	94,92	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	6,64	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,73
Витамин C (мг)	21,36	Кальций (мг)	47,18	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	37,22	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	22,56	Витамин A (мг)	549,8

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 65,44

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная	47,875	38,3	0,0383	
Морковь		18,3	0,0183	
- с 01.01 (25%)	24,4	-	0,0183	
Лук репчатый		18,3	0,0183	
- с 01.01 (16%)	21,786	-	0,0183	
Крупа пшено шлифованное	5	5	0,005	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	250		

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Крупу промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде и варят до полуготовности, затем воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут свежую капусту, нарезанную шашками и варят до готовности. За 10-15 мин до готовности в суп кладут подготовленную крупу и пассерованные овощи.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявш

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,76	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	4,25	Витамин E (мг)	1,89	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	77,69	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	7,89	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,67
Витамин C (мг)	19,98	Кальций (мг)	34,03	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	33,67	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	20,01	Витамин A (мг)	367,3

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 65,36

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Крупа гречневая	10	10	0,01	
Морковь		35	0,035	
- с 01.01 (25%)	46,667	-	0,035	
Лук репчатый		35	0,035	
- с 01.01 (16%)	41,667	-	0,035	
Масло подсолнечное	6	6	0,006	
Соль йодированная	2	2	0,002	
Выход готового блюда	-	250		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,21	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,43	Витамин E (мг)	2,86	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	111,34	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	11	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,25
Витамин C (мг)	5,25	Кальций (мг)	29,66	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,08	Фосфор (мг)	49,17	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	38,64	Витамин A (мг)	700,2

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 56,37

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная		36,7		
- с 01.01 (20%)	45,875	-		
Выход готового полуфабриката		29,36	0,02936	
Лук репчатый		26,7		
- с 01.01 (16%)	31,786	-		
Выход готового полуфабриката		21,36	0,02136	
Морковь		26,7		
- с 01.01 (25%)	35,6	-		
Выход готового полуфабриката		21,36	0,02136	
Масло подсолнечное	5	5	0,005	
Горошек зеленый консервированный	12,3	8	0,008	
Сметана с массовой долей жира 15 %	10	10	0,01	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	250/10		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль. Суп отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, нашинкованная соломкой. Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,89	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,63	Витамин Е (мг)	2,39	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	94,92	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	6,64	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,73
Витамин С (мг)	21,36	Кальций (мг)	47,18	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,05	Фосфор (мг)	37,22	Иод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	22,56	Витамин А (мг)	549,8

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 110,25

Наименование блюда (изделия): Суфле из цыплят-бройлеров (без м/с)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	131,134	127,2	0,1272	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	16,4 (г)	16,4	0,0164	
Мука пшеничная в/с	2,8	2,8	0,0028	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,269 (шт54)	14,500026	0,268519	
Масло подсолнечное	2,1	2,1	0,0021	
Соль йодированная	0,9	0,9	0,0009	
Выход готового блюда	-	80		

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

Замороженные цыплята размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята промывают холодной проточной водой.

Подготовленные тушки цыплят кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и отделяют мякоть от кожи и костей. Мякоть вареных цыплят дважды пропускают через мясорубку, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, соль, слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень и доводят до готовности в жарочном шкафу. Для приготовления соуса молочного густого просеянную муку пассеруют, затем разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — суфле воздушное, пышное.

Цвет — от белого до светло-серого.

Консистенция — однородная, рыхлая, нежная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	26,41	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	24,81	Витамин Е (мг)	1,43	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	340,68	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	3,34	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	2,09
Витамин С (мг)	2,76	Кальций (мг)	49,28	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,14	Фосфор (мг)	248,57	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	28,85	Витамин А (мг)	92,19

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 136,49

Наименование блюда (изделия): Сырники из творога (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Творог с массовой долей жира 5% фасованный	99,9	99	0,099	
Мука пшеничная в/с	14,3	14,3	0,0143	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,061 (шт54)	3,2994	0,0611	
Соль йодированная	0,9	0,9	0,0009	
Масло подсолнечное	3,3	3,3	0,0033	
Выход готового блюда	-	110		

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

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на смазанный маслом растительным разогретый противень и запекают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – изделия кругло-приплюснутой формы, поверхность без трещин.

Консистенция – мягкая, пышная.

Цвет – золотистый, на разрезе – светло-кремовый.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	22,75	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	8,81	Витамин Е (мг)	1,79	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	226,16	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	12,99	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,68
Витамин С (мг)	0,5	Кальций (мг)	170,06	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	236,5	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	25,65	Витамин А (мг)	41,25

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 108,17

Наименование блюда (изделия): Филе грудки отварное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	66,1	62,8	0,0628	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Лук репчатый	4,8	4	0,004	
Выход готового блюда	-	50		

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 нарезанный репчатый лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего вынимают из бульона, дают им остыть, и порционируют. Порционные филе грудки цыплят заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. При отпуске гарнируют.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – филе грудки цыплят-бройлеров.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	11,8	Витамин Е (мг)		Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,12	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,87
Калорийность (Ккал)	139,8	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,58	Кальций (мг)	12,98	Йод (мг)	
Витамин С (мг)	1,66	Фосфор (мг)		Витамин А (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	12,67	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 599

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	50,5	48	0,048	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,4	4,4	0,0044	
Соль йодированная	1,2	1,2	0,0012	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	17,5 (г)	17,5	0,0175	
Мука пшеничная в/с	4	4	0,004	
Выход готового блюда	-	35/35		

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

Информация о пищевой ценности					
Белки (г)	9,95	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	11,53	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	158,54	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	3,87	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,73
Витамин C (мг)	1,19	Кальций (мг)	33,91	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,06	Фосфор (мг)		Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	12,47		

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 3,22

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной с маслом и сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%		10	0,01	
- с 01.01 (8%)	10,87	-	0,01	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Хлеб ржаной	30	30	0,03	
Выход готового блюда	-	30/5/10		

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет — свойственный виду масла, сыра.

Консистенция — хлеба-мягкая.

Вкус и запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,14	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,59	Витамин Е (мг)	0,09	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	131,05	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	13,51	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,95
Витамин С (мг)	0,07	Кальций (мг)	106,6	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	61,5	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	11,5	Витамин А (мг)	46,3

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 3,27

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Хлеб ржаной	30	30	0,03	
Выход готового блюда	-	30/5		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Цвет – свойственный виду масла.

Консистенция – хлеба – мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,51	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	3,93	Витамин E (мг)	0,05	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	96,05	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	13,51	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,88
Витамин C (мг)		Кальций (мг)	6,6	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	1,5	Иод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	6	Витамин A (мг)	22,5

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 3,32

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной с сыром

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Хлеб ржаной	30	30	0,03	
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%		10	0,01	
- с 01.01 (8%)	11	-	0,01	
Выход готового блюда	-	30/10		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – ровные ломтики хлеба, сверху сыр, поверхность сыра ровная, без выделения жира.

Цвет – свойственный виду сыра и хлеба, светло-желтый.

Консистенция – хлеба – мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,1	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	2,96	Витамин Е (мг)	0,04	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	98	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	13,44	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,94
Витамин С (мг)	0,07	Кальций (мг)	105,4	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)	60	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	11,5	Витамин А (мг)	23,8

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 1,2

Наименование блюда (изделия): Хлеб ржаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Хлеб ржаной	30	30	0,03	
Выход готового блюда	-	30		

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

Хлеб ржаной нарезают на порционные куски.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – овальной формы, не расплывчатая, без притисков, без подрывов.

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,47	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	0,3	Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	63	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	13,44	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	0,87
Витамин C (мг)		Кальций (мг)	5,4	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,03	Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	6	Витамин A (мг)	

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 284,1

Наименование блюда (изделия): Чай с лимоном

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Чай	0,6	0,6	0,0006	
Лимоны		7	0,007	
- с 01.01 (9%)	7,692	-	0,007	
Выход готового блюда	-	200/7		

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

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы кладут тонкий кусочек лимона и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70 °С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с привкусом лимона.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,07	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)		Витамин Е (мг)	0,01	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	0,07	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	0,07	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	
Витамин С (мг)	3,99	Кальций (мг)		Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)		Фосфор (мг)	1,54	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)		Витамин А (мг)	0,14

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 282,08

Наименование блюда (изделия): Чай 200 (б/сах)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Чай	0,6	0,6	0,0006	-
Выход готового блюда	-	200		

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, свойственный чаю.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)		Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)		Витамин E (мг)		Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)		Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)		Витамин K (мкг)		Железо (мг)	
Витамин C (мг)		Кальций (мг)		Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)		Фосфор (мг)		Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

Источник рецептуры

Технологическая карта № 53,28

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Капуста белокочанная		60	0,06	
- с 01.01 (20%)	75	-	0,06	
Морковь		20	0,02	
- с 01.01 (25%)	26,667	-	0,02	
Лук репчатый		20	0,02	
- с 01.01 (16%)	23,81	-	0,02	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	250		

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид — в жидкой части щей — капуста, нарезанная соломкой, морковь, лук — кубиками.

Цвет — желтый, жира на поверхности — оранжевый, овощей — натуральный.

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,62	Витамин В6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	4,12	Витамин Е (мг)	1,9	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	67,96	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	5,84	Витамин К (мкг)		Железо (мг)	0,69
Витамин С (мг)	30	Кальций (мг)	44,08	Цинк (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	29,68	Йод (мг)	
Витамин В2 (мг)		Магний (мг)	20,22	Витамин А (мг)	401,8

Технолог _____

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством _____

Богданова Л.Н.

Технологическая карта № 11,29

Наименование блюда (изделия): Яблоки

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Яблоки	150	150	0,15	
Выход готового блюда	-	150		

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)	0,6	Витамин Е (мг)	0,3	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,6	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	3,3
Калорийность (Ккал)	70,5	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	14,7	Кальций (мг)	24	Иод (мг)	
Витамин С (мг)	15	Фосфор (мг)	16,5	Витамин А (мг)	7,5
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	13,5	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры

Технологическая карта № 7,1

Наименование блюда (изделия): Яйцо отварное

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1 (шт54)	54		
Выход готового полуфабриката		53,020116	0,981854	
Выход готового блюда	-	1		

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

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 шт. на порцию.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Цвет – белок – белый, желток – желтый.

Консистенция – умеренно плотная.

Вкус и запах – свежего вареного яйца.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	6,86	Витамин B6 (мг)		Калий (мг)	
Жиры (г)	6,21	Витамин E (мг)	0,32	Натрий (мг)	
Калорийность (Ккал)	84,78	Витамин D (мкг)		Хлориды (мг)	
Углеводы (г)	0,38	Витамин K (мкг)		Железо (мг)	1,35
Витамин C (мг)		Кальций (мг)	29,7	Цинк (мг)	
Витамин B1 (мг)	0,04	Фосфор (мг)	103,68	Йод (мг)	
Витамин B2 (мг)		Магний (мг)	6,48	Витамин A (мг)	140,4

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.