

Технологическая карта № 502,12

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Филе грудки цыплят-бройлеров	45,8	44,4	0,0444	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8	10,8	0,0108	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	15,6 (г)	15,6	0,0156	
Масло подсолнечное	2,4	2,4	0,0024	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	60		

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

Замороженные цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров промывают холодной проточной водой и разделяют на мякоть без костей и кожи. Мякоть нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке или воде хлебом, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, затем добавляют соль, еще раз перемешивают и отбивают. Из полученной котлетной массы формируют изделия круглоприплюснутой формы, выкладывают на смазанный маслом сливочным 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)	9,58	Витамин Е (мг)	1,17	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,13	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,74
Калорийность (Ккал)	154	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,22	Кальций (мг)	30,78	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,09	Фосфор (мг)	21,11	Витамин А (мг)	3,43
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	12,35	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 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, В.Т.Лапшина,
Москва, 2004 г.

500

Технологическая карта № 502,45

Наименование блюда (изделия): Биточки из мяса птицы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Цыплята бройлеры 1 сорт	88,8	44,4	0,0444	
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	10,8	10,8	0,0108	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	16,4 (г)	15,6	0,0156	
Масло подсолнечное	2,4	2,4	0,0024	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Выход готового блюда	-	60		

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

Замороженные цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров размораживают. Тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров промывают холодной проточной водой и разделяют на мякоть без костей и кожи. Мякоть нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке или в воде, 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.

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

Калорийность (Ккал)	154	Витамин Е (мг)	1,31	Хлориды (мг)	
Белки (г)	9,58	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,74
Жиры (г)	10,13	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,22	Кальций (мг)	30,78	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,09	Фосфор (мг)	92,15	Витамин А (мг)	21,19
Витамин В1 (мг)	0,06	Магний (мг)	12,35	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 138,01

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		111,2	0,1112	
- с 01.01 (35%)	171,077	-	0,1112	
- с 01.02 (35%)	171,077	-	0,1112	
- с 01.03 (40%)	185,333	-	0,1112	
- с 01.04 (40%)	185,333	-	0,1112	
- с 01.05 (20%)	139	-	0,1112	
- с 01.09 (25%)	148,267	-	0,1112	
- с 01.10 (25%)	148,267	-	0,1112	
- с 01.11 (30%)	158,857	-	0,1112	
- с 01.12 (30%)	158,857	-	0,1112	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	20,5 (г)	20,5	0,0205	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4,6	4,6	0,0046	
Соль йодированная	2,5	2,5	0,0025	
Выход готового блюда	-	130		

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. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.
Цвет – белый с кремовым оттенком.
Консистенция – густая, пышная, однородная.
Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	128,33	Витамин Е (мг)	0,16	Хлориды (мг)	
Белки (г)	2,86	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,1
Жиры (г)	4,44	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	19,15	Кальций (мг)	46,02	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	22,51	Фосфор (мг)	84,33	Витамин А (мг)	28,55
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	29	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 138,05

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		128,3	0,1283	
- с 01.01 (35%)	197,385	-	0,1283	
- с 01.02 (35%)	197,385	-	0,1283	
- с 01.03 (40%)	213,833	-	0,1283	
- с 01.04 (40%)	213,833	-	0,1283	
- с 01.05 (20%)	160,375	-	0,1283	
- с 01.09 (25%)	171,067	-	0,1283	
- с 01.10 (25%)	171,067	-	0,1283	
- с 01.11 (30%)	183,286	-	0,1283	
- с 01.12 (30%)	183,286	-	0,1283	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	23,7 (г)	23,7	0,0237	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,3	5,3	0,0053	
Соль йодированная	3	3	0,003	
Выход готового блюда	-	150		

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

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают. Отварной горячий картофель протирают через 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. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,3	Витамин Е (мг)	0,18	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,28
Калорийность (Ккал)	148,04	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	22,1	Кальций (мг)	53,58	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	25,97	Фосфор (мг)	97,33	Витамин А (мг)	32,91
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	33,49	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 полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		136,8	0,1368	
- с 01.01 (35%)	210,462	-	0,1368	
- с 01.02 (35%)	210,462	-	0,1368	
- с 01.03 (40%)	228	-	0,1368	
- с 01.04 (40%)	228	-	0,1368	
- с 01.05 (20%)	171	-	0,1368	
- с 01.09 (25%)	182,4	-	0,1368	
- с 01.10 (25%)	182,4	-	0,1368	
- с 01.11 (30%)	195,429	-	0,1368	
- с 01.12 (30%)	195,429	-	0,1368	
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	25,3 (г)	25,3	0,0253	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5,6	5,6	0,0056	
Соль йодированная	3,2	3,2	0,0032	
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 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. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – протертая картофельная масса.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция – густая, пышная, однородная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,51	Витамин Е (мг)	0,19	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,42	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,36
Калорийность (Ккал)	157,53	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	23,56	Кальций (мг)	57,16	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	27,69	Фосфор (мг)	103,79	Витамин А (мг)	34,87
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	35,71	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 Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 2, Уфа, 2016 г.

212

Технологическая карта № 211,02

Наименование блюда (изделия): Макаронные изделия отварные с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Макаронные изделия гр. А	63	63	0,063	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Соль йодированная	1,4	1,4	0,0014	
Выход готового блюда	-	180/5		

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	6,97	Витамин Е (мг)	1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,44	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,06
Калорийность (Ккал)	245,99	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	44,48	Кальций (мг)	18,32	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	56,31	Витамин А (мг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	10,39	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 211,07

Наименование блюда (изделия): **Макаронные изделия отварные с маслом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Макаронные изделия гр. А	70	70	0,07	
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5	0,005	
Соль йодированная	1,5	1,5	0,0015	
Выход готового блюда	-	200/5		

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

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	7,74	Витамин Е (мг)	1,1	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,54	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,17
Калорийность (Ккал)	269,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	49,42	Кальций (мг)	20,02	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	62,4	Витамин А (мг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	11,53	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 Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях
системы здравоохранения. II том. М.А. Самсонов. Екатеринбург, 1996 г.

15.11

Технологическая карта № 401,01

Наименование блюда (изделия): Масло сливочное

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%	15	15	0,015	
Выход готового блюда	-	15		

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)	0,12	Витамин Е (мг)	0,15	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	10,88	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,03
Калорийность (Ккал)	99,15	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,2	Кальций (мг)	3,6	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	4,5	Витамин А (мг)	67,5
Витамин В1 (мг)		Магний (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 543,02

Наименование блюда (изделия): Пицца "Детская"

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Мука пшеничная в/с	19,3	19,3	0,0193	
Сахар-песок	1	1	0,001	
Масло подсолнечное	0,9	0,9	0,0009	
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,019 (шт54)	0,999	0,0185	
Соль йодированная	0,3	0,3	0,0003	
Дрожжи сухие	0,2 (г)	0,2	0,0002	
*Вода	7,8	7,8	0,0078	
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	25,2 (г)	24,3	0,0243	
Томат-паста	2	2	0,002	
Сыр полутвердый "Голландский" с массовой долей жира 45%	7,1	6,5	0,0065	
Масло подсолнечное	0,3	0,3	0,0003	
Выход готового блюда	-	50		

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

Из дрожжевого теста, формуют шарики, которые раскатывают до толщины 0,3-0,5 см, укладывают на лист или противень, смазанный маслом растительным. Дают расстойку 30 мин, делают углубление, смазывают томатной пастой и заполняют отварным мясом, пропущенным через мясорубку, посыпают тертым сыром и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 13-20 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – пицца круглой формы, поверхность блестящая, продукты равномерно распределены.

Цвет – от желтого до светло-коричневого.

Консистенция – мягкая, пышная.

Вкус и запах – выпеченного изделия, без запаха перекисшего теста.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	8,56	Витамин Е (мг)	0,97	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,19	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,02
Калорийность (Ккал)	158,79	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	14,89	Кальций (мг)	72,8	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,95	Фосфор (мг)	104,58	Витамин А (мг)	24,07
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	13,3	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 54,12

Наименование блюда (изделия): Рассольник ленинградский со сметаной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Картофель		75	0,075	
- с 01.01 (35%)	115,385	-	0,075	
- с 01.02 (35%)	115,385	-	0,075	
- с 01.03 (40%)	125	-	0,075	
- с 01.04 (40%)	125	-	0,075	
- с 01.05 (20%)	93,75	-	0,075	
- с 01.09 (25%)	100	-	0,075	
- с 01.10 (25%)	100	-	0,075	
- с 01.11 (30%)	107,143	-	0,075	
- с 01.12 (30%)	107,143	-	0,075	
Крупа перловая	5	5	0,005	
Морковь		10	0,01	
- с 01.01 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.02 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.03 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.04 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.05 (25%)	13,333	-	0,01	
- с 01.09 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.10 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.11 (20%)	12,5	-	0,01	
- с 01.12 (20%)	12,5	-	0,01	
Лук репчатый	5,952	5	0,005	
Масло подсолнечное	4	4	0,004	
Огурцы консервированные	27,273	15	0,015	
Соль йодированная	1	1	0,001	
Сметана с массовой долей жира 15 %	5	5	0,005	
Выход готового блюда	-	250/5		

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

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой или ломтиками. Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	127,21	Витамин Е (мг)	1,93	Хлориды (мг)	
Белки (г)	2,38	Витамин Д (мкг)		Железо (мг)	1,02
Жиры (г)	5,14	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	17,62	Кальций (мг)	25,89	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	17,25	Фосфор (мг)	65,53	Витамин А (мг)	208,83
Витамин В1 (мг)	0,11	Магний (мг)	28,36	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 Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания. ООО Фирма "Партнер", часть 1, Уфа, 2016 г.

25

Технологическая карта № 25,23

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Свекла	0 (г)	56,1	0,0561	
- с 01.01 (25%)	74,8	-	0,0561	
- с 01.02 (25%)	74,8	-	0,0561	
- с 01.03 (25%)	74,8	-	0,0561	
- с 01.04 (25%)	74,8	-	0,0561	
- с 01.05 (25%)	74,8	-	0,0561	
- с 01.09 (20%)	70,125	-	0,0561	
- с 01.10 (20%)	70,125	-	0,0561	
- с 01.11 (20%)	70,125	-	0,0561	
- с 01.12 (20%)	70,125	-	0,0561	
Масло подсолнечное	5	5	0,005	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
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

Калорийность (Ккал)	68,51	Витамин Е (мг)	2,26	Хлориды (мг)	
Белки (г)	0,84	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,8
Жиры (г)	5,05	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	4,94	Кальций (мг)	22,97	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	5,61	Фосфор (мг)	24,22	Витамин А (мг)	1,12
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	12,47	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 Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания, ООО Фирма "Партнер", часть 1, Уфа, 2016 г.

25

Технологическая карта № 25,25

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Свекла	0 (г)	74,8	0,0748	
- с 01.01 (25%)	99,733	-	0,0748	
- с 01.02 (25%)	99,733	-	0,0748	
- с 01.03 (25%)	99,733	-	0,0748	
- с 01.04 (25%)	99,733	-	0,0748	
- с 01.05 (25%)	99,733	-	0,0748	
- с 01.09 (20%)	93,5	-	0,0748	
- с 01.10 (20%)	93,5	-	0,0748	
- с 01.11 (20%)	93,5	-	0,0748	
- с 01.12 (20%)	93,5	-	0,0748	
Масло подсолнечное	6,7	6,7	0,0067	
Соль йодированная	0,8	0,8	0,0008	
Выход готового блюда	-	80		

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

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают 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)	3,02	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,77	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,07
Калорийность (Ккал)	91,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	6,58	Кальций (мг)	30,62	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	7,48	Фосфор (мг)	32,3	Витамин А (мг)	1,5
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	16,63	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.



Технологическая карта № 233,32

Наименование блюда (изделия): Соус томатный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на ____ порций
Мука пшеничная в/с	1,8	1,8	0,0018	
Томат-паста	4	4	0,004	
Лук репчатый	1	0,8	0,0008	
Морковь	3,2	2,4	0,0024	
Соль йодированная	0,6	0,6	0,0006	
Масло подсолнечное	0,6	0,6	0,0006	
Выход готового блюда	-	40		

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

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности.
Цвет – от оранжевого до красного.

Консистенция – вязкая, эластичная, нежная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,43	Витамин Е (мг)	0,34	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,63	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,15
Калорийность (Ккал)	16,65	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	2,25	Кальций (мг)	4,23	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)	2	Фосфор (мг)	5,6	Витамин А (мг)	60
Витамин В1 (мг)	0,01	Магний (мг)	3,44	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 Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях
системы здравоохранения, II том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

15.2

Технологическая карта № 420,09

Наименование блюда (изделия): Хлеб пшеничный обогащенный витаминами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	25	25	0,025	
Выход готового блюда	-	25		

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от светло-желтого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,9	Витамин Е (мг)	0,28	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,2	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,28
Калорийность (Ккал)	58,75	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	12,3	Кальций (мг)	5	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	16,25	Витамин А (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	3,5	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)			
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

