

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.

259

Технологическая карта № 453,2

Наименование блюда (изделия): Вак-беляш

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Мука пшеничная в/с	31	31
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	0,056 (шт54)	3,000024
Масло подсолнечное	5,8	5,8
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	8,8 (г)	8,8
Соль йодированная	1,2	1,2
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	33,4 (г)	32,2
Картофель		31,2
- с 01.01 (35%)	48	-
- с 01.02 (35%)	48	-
- с 01.03 (40%)	52	-
- с 01.04 (40%)	52	-
- с 01.05 (20%)	39	-
- с 01.09 (25%)	41,6	-
- с 01.10 (25%)	41,6	-
- с 01.11 (30%)	44,6	-
- с 01.12 (30%)	44,6	-
Лук репчатый	7	5,8
Масло подсолнечное	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	100

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

Приготовление пресного сдобного теста: в холодную воду добавляют подготовленные яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 минут. Выкладывают на стол, посыпанный мукой и оставляют на 20-30 минут. Масло растительное добавляют в тесто, добавляют муку и перемешивают.

Пресное сдобное тесто раскатывают на лепешки, в середину кладут фарш, края защипывают сверху, собирая складочками, оставив небольшое отверстие.

Выпекают при температур 220-240 °С в течение 30-40 мин. При выпекании добавляют бульон.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – форма круглая, с ровной гладкой поверхностью, корочки тонкие.

Цвет – золотистый или светло - коричневый.

Консистенция – пористость мелкая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из пресного сдобного теста с мясной начинкой.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	10,68	Витамин Е (мг)	3,55	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	12,91	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,69
Калорийность (Ккал)	269,46	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	27,66	Кальций (мг)	30,02	Йод (мкг)	5
Витамин С (мг)	6,93	Фосфор (мг)	119,1	Витамин А (мкг)	10,67
Витамин В1 (мг)	0,12	Магний (мг)	21,89	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,11	Калий (мг)		Селен (мкг)	1,12
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, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 429,45

Наименование блюда (изделия): Каша Артек вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Крупа пшеничная "Артек"	45	45
Соль йодированная	0,9	0,9
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	4	4
Выход готового блюда	-	180/4

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

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем добавляют соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,98	Витамин Е (мг)	0,81	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	3,44	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,15
Калорийность (Ккал)	174,49	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	30,88	Кальций (мг)	22,27	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	125,4	Витамин А (мкг)	18
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	27,2	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)		Селен (мкг)	31,82
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, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 429,23

Наименование блюда (изделия): Каша Артек вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Крупа пшеничная "Артек"	45	45
Соль йодированная	0,9	0,9
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	5	5
Выход готового блюда	-	180/5

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

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем добавляют соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	4,99	Витамин Е (мг)	0,82	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	4,17	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,15
Калорийность (Ккал)	181,1	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	30,89	Кальций (мг)	22,51	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	125,7	Витамин А (мкг)	22,5
Витамин В1 (мг)	0,14	Магний (мг)	27,2	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)		Селен (мкг)	31,82
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, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 429,41

Наименование блюда (изделия): Каша Артек вязкая с маслом

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Крупа пшеничная "Артек"	50	50
Соль йодированная	1	1
Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%	10	10
Выход готового блюда	-	200/10

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

Крупу засыпают в кипящую воду, перемешивают. Затем добавляют соль, перемешивают и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – от желтого до кремового.

Консистенция – вязкая.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	5,58	Витамин Е (мг)	0,95	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	7,85	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,4
Калорийность (Ккал)	230,6	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	34,38	Кальций (мг)	26,08	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	141	Витамин А (мкг)	45
Витамин В1 (мг)	0,15	Магний (мг)	30,22	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)		Селен (мкг)	35,35
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

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

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

51

Технологическая карта № 516,01

Наименование блюда (изделия): Маринад овощной без томата

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

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном. В конце варки добавляют соль, сахар, разведенный в холодной водой, муку и прогревают до загустения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – все компоненты равномерно перемешаны.

Цвет – продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция – однородная, мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	0,94	Витамин Е (мг)	2,86	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,08	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,45
Калорийность (Ккал)	80,44	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	5,31	Кальций (мг)	18,28	Иод (мкг)	3
Витамин С (мг)	3,3	Фосфор (мг)	28,07	Витамин А (мкг)	960
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	19,92	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,04	Железо (мг)		Селен (мкг)	0,09
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

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

Технологическая карта № 516,03

Наименование блюда (изделия): Маринад овощной без томата

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Морковь		64
- с 01.01 (25%)	85	-
- с 01.02 (25%)	85	-
- с 01.03 (25%)	85	-
- с 01.04 (25%)	85	-
- с 01.05 (25%)	85	-
- с 01.09 (20%)	80	-
- с 01.10 (20%)	80	-
- с 01.11 (20%)	80	-
- с 01.12 (20%)	80	-
Лук репчатый	14,286	12
Масло подсолнечное	8	8
Мука пшеничная в/с	2,4	2,4
Соль йодированная	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	80

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

Овощи хорошо промывают и очищают. Нарезанные соломкой овощи пассеруют на масле растительном. В конце варки добавляют соль, сахар, разведенный в холодной водой, муку и прогревают до загустения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – все компоненты равномерно перемешаны.

Цвет – продуктов, входящих в блюдо.

Консистенция – однородная, мягкая, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	1,26	Витамин Е (мг)	3,81	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	8,11	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,6
Калорийность (Ккал)	107,26	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	7,08	Кальций (мг)	24,38	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	4,4	Фосфор (мг)	37,42	Витамин А (мкг)	1 280
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	26,56	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,05	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,12
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.

461

Технологическая карта № 506

Наименование блюда (изделия): Тефтели из говядины

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Полуфабрикат мясной крупнокусковой б/к	39,4 (г)	38
Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жирности, фасованное	12 (г)	12
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	8	8
Соль йодированная	0,5	0,5
Лук репчатый	23,9	20
Масло подсолнечное	3	3
Мука пшеничная в/с	4	4
Масло подсолнечное	2	2
Выход готового блюда	-	60

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, панируют в муке, перекладывают на смазанный растительным маслом разогретый противень, запекают при температуре 250-280 °С 20-25 мин, затем заливают соусом, и тушат 10-15 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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

Цвет – тефтелей – светло-коричневый.

Консистенция – тефтелей – в меру плотная, сочная.

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	8,74	Витамин Е (мг)	2,5	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,62	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,35
Калорийность (Ккал)	175,35	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	8,94	Кальций (мг)	28,18	Йод (мкг)	3
Витамин С (мг)	2,16	Фосфор (мг)	90,98	Витамин А (мкг)	2,64
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	14,71	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,22
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, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 12,1

Наименование блюда (изделия): Филе грудки, припущенное с овощами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Филе грудки цыплят-бройлеров	55,7	54
Соль йодированная	0,7	0,7
Лук репчатый	3,8	3,2
Морковь		3,2
- с 01.01 (25%)	4,3	-
- с 01.02 (25%)	4,3	-
- с 01.03 (25%)	4,3	-
- с 01.04 (25%)	4,3	-
- с 01.05 (25%)	4,3	-
- с 01.09 (20%)	4	-
- с 01.10 (20%)	4	-
- с 01.11 (20%)	4	-
- с 01.12 (20%)	4	-
Масло подсолнечное	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	40

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

Филе грудки нарезают на мелкие куски, кладут в сотейник, солят и припускают. Овощи хорошо промывают и очищают. Мелко нарезанные лук и морковь припускают до полуготовности с добавлением масла растительного. Затем овощи и мясо птицы соединяют и доводят до готовности.

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)	10,18	Витамин Е (мг)	0,28	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	9,3	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,77
Калорийность (Ккал)	126,63	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,7	Кальций (мг)	11,99	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,56	Фосфор (мг)	1,77	Витамин А (мкг)	64
Витамин В1 (мг)	0,05	Магний (мг)	12,08	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,02
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. Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

Технологическая карта № 108,38

Наименование блюда (изделия): Филе грудки, припущенное с овощами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Филе грудки цыплят-бройлеров	70,1	68
Соль йодированная	0,8	0,8
Лук репчатый	4,8	4
Морковь		4
- с 01.01 (25%)	5,3	-
- с 01.02 (25%)	5,3	-
- с 01.03 (25%)	5,3	-
- с 01.04 (25%)	5,3	-
- с 01.05 (25%)	5,3	-
- с 01.09 (20%)	5	-
- с 01.10 (20%)	5	-
- с 01.11 (20%)	5	-
- с 01.12 (20%)	5	-
Масло подсолнечное	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	50

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

Филе грудки нарезают на мелкие куски, кладут в сотейник, солят и припускают. Овощи хорошо промывают и очищают. Мелко нарезанные лук и морковь припускают до полуготовности с добавлением масла растительного. Затем овощи и мясо птицы соединяют и доводят до готовности.

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

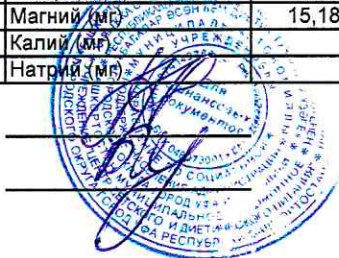
Белки (г)	12,82	Витамин Е (мг)	0,37	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	11,76	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,97
Калорийность (Ккал)	159,83	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,88	Кальций (мг)	14,78	Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	1,96	Фосфор (мг)	2,22	Витамин А (мкг)	80
Витамин В1 (мг)	0,07	Магний (мг)	15,18	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	0,02
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.

11.29

Технологическая карта № 38,01

Наименование блюда (изделия): Яблоки

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Яблоки	120	120
Выход готового блюда	-	120

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)	0,48	Витамин Е (мг)	0,24	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,48	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,64
Калорийность (Ккал)	56,4	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,76	Кальций (мг)	19,2	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	12	Фосфор (мг)	13,2	Витамин А (мкг)	6
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	10,8	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,36
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 1, Уфа, 2016 г.

67

Технологическая карта № 56,2

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

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри ката
Картофель		50
- с 01.01 (35%)	76,923	-
- с 01.02 (35%)	76,923	-
- с 01.03 (40%)	83,333	-
- с 01.04 (40%)	83,333	-
- с 01.05 (20%)	62,5	-
- с 01.09 (25%)	66,667	-
- с 01.10 (25%)	66,667	-
- с 01.11 (30%)	71,429	-
- с 01.12 (30%)	71,429	-
Капуста белокочанная	25	20
Лук репчатый	11,905	10
Морковь		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 %	5	5
Соль йодированная	1	1
Выход готового блюда	-	250/5

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

Подготовленные куски мяса кладут в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении до готовности. Затем мясо вынимают, охлаждают, нарезают кубиками и заправляют в суп за 5 мин до окончания варки. Бульон процеживают и на нем можно готовить суп.

Мелко шинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном или растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, картофель – кубиками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль.

Суп отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, шинкованная соломкой, картофель – кубиками, мясо – кубиками. Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

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

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

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	2,01	Витамин Е (мг)	1,9	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	5,01	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	0,82
Калорийность (Ккал)	98,96	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	11,3	Кальций (мг)	30,08	Йод (мкг)	4
Витамин С (мг)	21,32	Фосфор (мг)	48,79	Витамин А (мкг)	211,45
Витамин В1 (мг)	0,09	Магний (мг)	22,25	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,06	Калий (мг)		Селен (мкг)	0,43
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
Яйцо куриное пищевое столовое 1 категории	1 (шт54)	54
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 Е (мг)	0,32	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	6,21	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,35
Калорийность (Ккал)	84,78	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	0,38	Кальций (мг)	29,7	Иод (мкг)	11
Витамин С (мг)		Фосфор (мг)	103,68	Витамин А (мкг)	140,4
Витамин В1 (мг)	0,04	Магний (мг)	6,48	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,24	Калий (мг)		Селен (мкг)	16,58
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)			

Технолог

Асманова Л.Ф.

Утверждаю: Зав. производством

Богданова Л.Н.

