

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Соус томатный

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 234, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Соус томатный", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон или вода	18,00	18,00	22,50	22,50	27,00	27,00	31,50	31,50	36,00	36,00	45,00	45,00	54,00	54,00
Масло сливочное	0,90	0,90	1,10	1,10	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80	2,20	2,20	2,80	2,80
Мука пшеничная в/с	0,90	0,90	1,10	1,10	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80	2,20	2,20	2,80	2,80
Морковь до 1.01	1,50	1,20	1,90	1,50	2,30	1,80	2,60	2,10	3,00	2,40	3,80	3,00	4,60	3,60
или с 1.01	1,60	1,20	2,00	1,50	2,40	1,80	2,80	2,10	3,20	2,40	4,00	3,00	4,80	3,60
Лук репчатый	0,50	0,40	0,60	0,50	0,70	0,60	0,80	0,70	1,00	0,80	1,20	1,00	1,40	1,20
Масло сливочное	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
Томат-паста	2,00	2,00	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00	6,00	6,00
Сахар	0,20	0,20	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40	0,60	0,60	0,60	0,60
Соль	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
Выход готового блюда	—	20	—	25	—	30	—	35	—	40	—	50	—	60

5. Технологический процесс.

Для приготовления соуса белого просеянную муку пассеруют на сливочном масле 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 сливочном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар, соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
0,22	0,88	1,34	14,36	2,41	1,72	0,08	0,01	1,00	20
0,28	1,10	1,71	18,07	3,10	2,15	0,10	0,01	1,25	25
0,34	1,40	2,05	22,37	3,83	2,60	0,12	0,01	1,50	30
0,39	1,55	2,41	25,41	4,50	3,03	0,14	0,01	1,75	35
0,45	1,77	2,68	28,72	4,82	3,44	0,16	0,01	2,00	40
0,55	2,21	3,41	36,13	6,20	4,31	0,20	0,01	2,50	50
0,68	2,80	4,09	44,74	7,66	5,20	0,24	0,02	3,00	60

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63
Суп картофельный с горохом

1. Источник.

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

2. Область применения.

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

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

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

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – супа – светло-желтый (горчишный).

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

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

7. Пищевая ценность.

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

Технолог

_____ подпись

_____ Ф.И.О.

Зав. производством

_____ подпись

_____ Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела
детского и диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61
Суп картофельный с гречневой крупой

1. Источник

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 61, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Суп картофельный с гречневой крупой", вырабатываемый в КП "МАУ ЦДЦП" и реализуемый в его структурных подразделениях.

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

4. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00
или с 1.09 - 31.10	40,00	30,00	53,40	40,00	66,70	50,00
или с 1.11 - 31.12	42,80	30,00	57,10	40,00	71,40	50,00
или с 1.01 - 29.02	46,10	30,00	61,50	40,00	76,90	50,00
или с 1.03	50,00	30,00	66,60	40,00	83,30	50,00
Крупа гречневая	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00
или с 1.01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00
Масло растительное	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
Вода или бульон	127,50	127,50	170,00	170,00	212,50	212,50
Соль	1,20	1,20	1,60	1,60	2,00	2,00
Выход готового блюда	—	150	—	200	—	250

5. Технологический процесс

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

6. Органолептические показатели качества

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

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

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

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

7. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
1,52	1,83	9,22	59,63	12,10	22,28	0,80	0,07	6,90	150
2,02	2,45	12,30	79,50	16,13	29,71	1,06	0,09	9,20	200
2,53	3,06	15,37	99,38	20,16	37,14	1,33	0,11	11,50	250

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Суп картофельный с клецками

1. Источник: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 62, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

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

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	87,50	70,00
или с 1.09 - 31.10	40,00	30,00	53,40	40,00	66,70	50,00	93,40	70,00
или с 1.11 - 31.12	42,80	30,00	57,10	40,00	71,40	50,00	100,00	70,00
или с 1.01 - 29.02	46,10	30,00	61,50	40,00	76,90	50,00	107,70	70,00
или с 1.03	50,00	30,00	66,60	40,00	83,30	50,00	116,60	70,00
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00	17,50	14,00
или с 1.01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00	18,60	14,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	16,70	14,00
Масло растительное	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50	3,50	3,50
Вода или бульон	112,50	112,50	150,00	150,00	187,50	187,50	262,50	262,50
Соль	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,40	1,40
Мука пшеничная в/с	1,90	1,90	2,50	2,50	3,10	3,10	4,30	4,30
Масло сливочное	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,60	0,60
Яйца	—	0,50	—	0,70	—	0,90	—	1,30
Вода	2,90	2,90	3,80	3,80	4,80	4,80	6,70	6,70
Соль	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Масса теста	—	5,40	—	7,20	—	9,00	—	12,60
Масса отварных клецек	—	6,00	—	8,00	—	10,00	—	14,00
Выход готового блюда	—	150	—	200	—	250	—	350

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Цвет — супа — золотистый, жира на поверхности — светло-оранжевый.

Консистенция — картофель и овощи — мягкие, клецки — упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
1,03	1,86	7,13	49,60	9,72	10,54	0,42	0,05	6,90	150
1,38	2,51	9,48	66,29	12,86	14,04	0,55	0,06	9,20	200
1,72	3,16	11,84	82,99	16,00	17,55	0,69	0,08	11,50	250
2,41	4,46	16,55	116,37	22,27	24,55	0,97	0,11	16,10	350

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67
Суп с мелкошинкованными овощами

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 67, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

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

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	87,50	70,00
или с 1.09-31.10	40,02	30,00	53,40	40,00	66,70	50,00	93,40	70,00
или с 1.11-31.12	42,80	30,00	57,10	40,00	71,40	50,00	100,00	70,00
или с 1.01-29.02	46,10	30,00	61,50	40,00	76,90	50,00	107,70	70,00
или с 1.03	50,00	30,00	66,60	40,00	83,30	50,00	116,60	70,00
Капуста белокочанная	15,00	12,00	20,00	16,00	25,00	20,00	35,00	28,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	16,70	14,00
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00	17,50	14,00
или с 1.01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00	18,60	14,00
Масло растительное	2,40	2,40	3,20	3,20	4,00	4,00	5,60	5,60
Горошек зеленый консервированный	7,38	4,80	9,80	6,40	12,30	8,00	17,20	11,20
Вода или бульон	114,00	114,00	152,00	152,00	190,00	190,00	266,00	266,00
Соль	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,50	1,50
Выход готового блюда	—	150	—	200	—	250	—	350

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части супа – капуста, шинкованная соломкой, картофель – кубиками. 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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
1,13	2,56	6,67	54,52	15,41	13,08	0,48	0,05	12,78	150
1,50	3,41	8,90	72,69	20,54	17,44	0,64	0,07	17,04	200
1,88	4,26	11,12	90,86	25,68	21,80	0,81	0,09	21,30	250
2,63	5,97	15,57	127,20	36,32	30,54	1,13	0,12	29,82	350

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.2
Филе грудки, припущенное в молочном соусе

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Филе грудки, припущенное в молочном соусе", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе грудки цыпленка-бройлера (п/ф х/о – 5 %)	36,00	34,00	43,00	41,00	51,00	48,00	57,00	54,00	64,00	61,00	72,00	68,00	86,00	82,00
Масло сливочное	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
Соль	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
Масса припущенной птицы	–	25,00	–	30,00	–	35,00	–	40,00	–	45,00	–	50,00	–	60,00
Молоко	12,50	12,50	15,00	15,00	17,50	17,50	20,00	20,00	22,50	22,50	25,00	25,00	30,00	30,00
Масло сливочное	2,80	2,80	3,30	3,30	3,90	3,90	4,40	4,40	5,00	5,00	5,50	5,50	6,60	6,60
Мука пшеничная в/с	2,80	2,80	3,30	3,30	3,90	3,90	4,40	4,40	5,00	5,00	5,50	5,50	6,60	6,60
Вода	12,50	12,50	15,00	15,00	17,50	17,50	20,00	20,00	22,50	22,50	25,00	25,00	30,00	30,00
Соль	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00	1,00
Масса соуса молочного		25,00		30,00		35,00		40,00		45,00		50,00		60,00
Выход готового блюда	–	25/25	–	30/30	–	35/35	–	40/40	–	45/45	–	50/50	–	60/60

4. Технологический процесс.

Филе грудки нарезают на мелкие куски, выкладывают на смазанный маслом сливочным разогретый противень, солят и припускают. Затем заливают соусом, доводят до готовности и отпускают. Для приготовления соуса просеянную муку пассеруют на сливочном масле, затем разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – филе грудки цыплят-бройлеров, припущенное в молочном соусе.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
7,05	8,16	2,72	112,14	23,95	8,83	0,52	0,04	0,84	25/25
8,49	9,81	3,22	134,68	28,90	10,64	0,62	0,05	1,02	30/30
9,95	11,53	3,87	158,54	33,91	12,47	0,73	0,06	1,19	35/35
11,19	13,02	4,30	178,55	38,70	14,07	0,83	0,06	1,34	40/40
12,65	14,74	4,87	202,08	43,70	15,89	0,93	0,07	1,51	45/45
14,09	16,39	5,37	224,61	47,91	17,65	1,03	0,08	1,69	50/50
16,98	19,76	6,45	270,68	57,85	21,28	1,25	0,10	2,03	60/60

Технолог

Зав. производством

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12.1

Филе грудки, припущенное с овощами

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Филе грудки, припущенное с овощами", вырабатываемую в Комбинате ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе грудки цыпленка-бройлера (п/ф х/о – 5 %, т/о – 27 %)	57,00	54,00	72,00	68,00	86,00	82,00	99,50	94,50	113,70	108,00	127,90	121,50	143,20	136,00
Соль	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80
Лук репчатый	3,80	3,20	4,80	4,00	5,70	4,80	6,70	5,60	7,60	6,40	8,60	7,20	9,50	8,00
Морковь до 1.01	4,00	3,20	5,00	4,00	6,00	4,80	7,00	5,60	8,00	6,40	9,00	7,20	10,00	8,00
или с 1.01	4,30	3,20	5,30	4,00	6,40	4,80	7,50	5,60	8,50	6,40	9,60	7,20	10,70	8,00
Масло сливочное	0,60	0,60	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,50	1,50
Выход готового блюда	–	40	–	50	–	60	–	70	–	80	–	90	–	100

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

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.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
10,19	9,14	0,71	125,20	12,14	12,08	0,77	0,05	1,56	40
12,83	11,54	0,89	157,93	14,98	15,18	0,97	0,07	1,96	50
15,47	13,94	1,07	190,66	18,18	18,30	1,17	0,08	2,36	60
17,83	15,96	1,24	218,77	21,13	21,13	1,35	0,09	2,73	70
20,38	18,28	1,41	250,40	24,27	24,16	1,54	0,10	3,12	80
22,93	20,60	1,59	282,03	27,41	27,18	1,74	0,12	3,51	90
25,66	23,01	1,77	315,20	30,66	30,40	1,94	0,13	3,92	100
33,12	29,74	2,30	407,22	38,44	39,19	2,50	0,17	5,07	130

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 469

Фрикадельки мясные

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 469, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Фрикадельки мясные", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина I категории (п/ф х/о –3,5 %)	35,80	34,50	43,00	41,50	50,20	48,40	57,30	55,30	71,60	69,10
Хлеб пшеничный	7,30	7,30	8,70	8,70	10,20	10,20	11,60	11,60	14,50	14,50
Молоко	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00	16,00	16,00	20,00	20,00
Лук репчатый	4,30	3,60	5,20	4,40	6,10	5,10	6,90	5,80	8,70	7,30
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
Мука пшеничная в/с	4,50	4,50	5,50	5,50	6,40	6,40	7,30	7,30	9,10	9,10
Масса полуфабриката	–	59,10	–	70,90	–	82,70	–	94,50	–	118,20
Масло растительное (для смазки)	2,00	2,00	2,10	2,10	2,20	2,20	2,30	2,30	2,50	2,50
Масса готовых фрикаделек	–	50,00	–	60,00	–	70,00	–	80,00	–	100,00
Выход готового блюда	–	50	–	60	–	70	–	80	–	100

5. Технологический процесс.

Подготовленные говядину, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Измельченное на мясорубке мясо и лук репчатый соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке, перемешивают и пропускают через мясорубку. После повторного пропуска в котлетную массу добавляют соль, еще раз перемешивают, отбивают. Из котлетной массы формируют изделия в виде шариков, затем панируют в муке, кладут на смазанный маслом растительным разогретый противень, запекают при температуре 250-280 ° 20-30 мин, затем заливают соусом и тушат 10-15 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились и гарнируют.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин корочкой, пропитаны соусом.

Цвет – фрикаделек – коричневый.

Консистенция – фрикаделек – в меру плотная, сочная.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
7,80	7,96	7,50	132,85	20,33	11,35	1,12	0,04	0,49	50
9,38	9,27	9,05	157,17	24,44	13,66	1,35	0,05	0,60	60
10,95	10,56	10,57	181,15	28,51	15,93	1,57	0,06	0,69	70
12,50	11,86	13,04	204,85	32,55	18,19	1,79	0,07	0,79	80
15,62	14,44	15,03	252,58	40,70	22,73	2,24	0,08	0,99	100

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1.1
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный обогащенный	20,00	20,00	30,00	30,00	45,00	45,00	50,00	50,00	60,00	60,00	70,00	70,00
Выход	–	20	–	30	–	45	–	50	–	60	–	70

4. Технологический процесс.

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

5. Органолептические показатели качества.

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.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
1,52	0,16	9,84	47,00	4,00	2,80	0,22	0,02	0,00	20
2,28	0,24	14,76	70,50	6,00	4,20	0,33	0,03	0,00	30
3,42	0,36	22,14	105,75	9,00	6,30	0,50	0,05	0,00	45
3,80	0,40	24,60	117,50	10,00	7,00	0,55	0,06	0,00	50
4,56	0,48	29,52	141,00	12,00	8,40	0,66	0,07	0,00	60
5,32	0,56	34,44	164,50	14,00	9,80	0,77	0,08	0,00	70

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.2

Хлеб ржаной

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Хлеб ржаной", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырию.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	20,00	20,00	25,00	25,00	30,00	30,00	50,00	50,00	70,00	70,00
Выход	–	20	–	25	–	30	–	50	–	70

4. Технологический процесс.

Хлеб ржаной нарезают на порционные куски.

5. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от светло-коричневого до темно-коричневого.

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

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
0,98	0,20	8,96	42,00	3,60	4,00	0,58	0,02	0,00	20
1,23	0,25	11,20	52,50	4,50	5,00	0,73	0,02	0,00	25
1,47	0,30	13,44	63,00	5,40	6,00	0,87	0,02	0,00	30
2,45	0,50	22,40	105,00	9,00	10,00	1,45	0,05	0,00	50
3,43	0,70	31,36	147,00	12,60	14,00	2,03	0,06	0,00	70

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 487

Цыплята отварные

1. Источник:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 487, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Цыплята отварные", вырабатываемый в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемый в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах															
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Цыпята-бройлеры I категории потрошенные (х/о – 3 %)	77,80	75,50	90,70	88,00	103,70	100,60	116,70	113,20	129,60	125,70	142,60	138,30	155,60	150,90	168,40	163,40
Лук репчатый	5,70	4,80	6,70	5,60	7,60	6,40	8,60	7,20	9,50	8,00	10,50	8,80	11,40	9,60	12,40	10,40
Соль	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80	1,90	1,90	2,00	2,00	2,30	2,30
Масса вареной птицы	–	60,00	–	70,00	–	80,00	–	90,00	–	100,00	–	110,00	–	120,00	–	130,00
Выход готового блюда	–	60	–	70	–	80	–	90	–	100	–	110	–	120	–	130

5. Технологический процесс.

Замороженные цыпята размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыпята 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 порционируют. Порционные куски цыплят заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде. При отпуске отварные цыпята гарнируют.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – порционные куски цыплят без кожи и костей.

Цвет – от белого до светло-серого.

Консистенция – мягкая, сочная.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
6,01	5,13	0,52	71,93	9,62	6,93	0,48	0,03	1,12	60
7,02	5,98	0,61	83,92	11,22	8,09	0,56	0,04	1,30	70
8,02	6,84	0,69	95,90	12,83	9,25	0,64	0,04	1,49	80
9,02	7,69	0,78	107,89	14,43	10,40	0,72	0,05	1,67	90
10,02	8,55	0,87	119,88	16,04	11,56	0,80	0,05	1,86	100
11,03	9,40	0,95	131,87	17,88	12,73	0,88	0,06	2,05	110
12,03	10,26	1,04	143,86	19,24	13,87	0,96	0,06	2,23	120
13,03	11,11	1,13	155,84	21,33	15,05	1,05	0,07	2,42	130

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 257

Каши перловая вязкая

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ТК № 257, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каши перловая вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа перловая	22,20	22,20	26,60	26,60	29,00	29,00	33,30	33,30	40,00	40,00	44,40	44,40	55,50	55,50
Вода	82,00	82,00	98,00	98,00	107,00	107,00	123,00	123,00	148,00	148,00	164,00	164,00	205,00	205,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	—	100,00	—	120,00	—	130,00	—	150,00	—	180,00	—	200,00	—	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	100/3	—	120/3	—	130/4	—	150/5	—	180/5	—	200/5	—	250/5

5. Технологический процесс.

Крупы перебирают, промывают и всыпают в подсоленную кипящую воду и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
2,09	2,42	14,89	89,76	11,00	8,99	0,42	0,02	0,00	100/3
2,50	2,47	17,83	103,62	13,04	10,77	0,50	0,03	0,00	120/3
2,73	3,22	19,45	117,79	14,56	11,75	0,55	0,03	0,00	130/4
3,14	3,99	22,34	137,95	16,80	13,50	0,63	0,04	0,00	150/5
3,76	4,07	26,83	159,05	19,71	16,20	0,76	0,04	0,00	180/5
4,17	4,11	29,77	172,91	21,75	17,98	0,84	0,05	0,00	200/5
5,20	4,24	37,19	207,88	27,07	22,49	1,05	0,06	0,00	250/5

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 257

Каша полтавская вязкая

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ТК № 257, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша полтавская вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырию.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа полтавская	25,00	25,00	30,00	30,00	32,50	32,50	37,50	37,50	45,00	45,00	50,00	50,00	62,50	62,50
Вода	80,00	80,00	96,00	96,00	104,00	104,00	120,00	120,00	144,00	144,00	160,00	160,00	200,00	200,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	—	100,00	—	120,00	—	130,00	—	150,00	—	180,00	—	200,00	—	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	100/3	—	120/3	—	130/4	—	150/5	—	180/5	—	200/5	—	250/5

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	В ₁	С	
2,90	2,50	17,01	102,08	12,56	15,11	1,12	0,08	0,00	100/3
3,47	2,57	20,41	118,53	14,93	18,13	1,34	0,09	0,00	120/3
3,77	3,32	22,12	133,37	16,54	19,65	1,46	0,10	0,00	130/4
4,35	4,11	25,53	156,43	19,44	22,68	1,68	0,11	0,00	150/5
5,22	4,21	30,62	181,10	22,51	27,20	2,02	0,14	0,00	180/5
5,79	4,28	34,02	197,55	24,88	30,22	2,24	0,15	0,00	200/5
7,23	4,44	42,50	238,68	30,98	37,79	2,80	0,19	0,00	250/5

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181
Каша рисовая молочная вязкая

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 181, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша рисовая молочная вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	22,20	22,20	26,70	26,70	28,90	28,90	33,30	33,30	40,00	40,00	44,40	44,40	55,50	55,50
Молоко	49,50	49,50	59,30	59,30	64,30	64,30	74,20	74,20	89,00	89,00	98,90	98,90	123,60	123,60
Вода	32,80	32,80	39,30	39,30	42,60	42,60	49,20	49,20	59,00	59,00	65,60	65,60	82,00	82,00
Сахар	2,70	2,70	3,20	3,20	3,50	3,50	4,00	4,00	4,80	4,80	5,30	5,30	6,60	6,60
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	–	100,00	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	180,00	–	200,00	–	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	–	100/3	–	120/3	–	130/4	–	150/5	–	180/5	–	200/5	–	250/5

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – белый.

Консистенция – вязкая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
3,04	3,98	21,49	134,23	63,82	18,14	0,30	0,04	0,64	100/3
3,64	4,34	25,78	157,09	76,32	21,78	0,36	0,05	0,77	120/3
3,95	5,25	27,95	175,22	83,10	23,61	0,39	0,05	0,84	130/4
4,56	6,33	32,19	204,42	95,97	27,21	0,45	0,06	0,96	150/5
5,46	6,87	38,64	238,80	114,66	32,66	0,54	0,07	1,16	180/5
6,06	7,23	42,86	261,39	127,27	36,27	0,60	0,08	1,29	200/5
7,56	8,14	53,53	318,36	158,94	45,34	0,75	0,09	1,61	250/5

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121

Оладьи из печени по-кунцевски

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 121, ООО Фирма "Партнер", г.Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Оладьи из печени по-кунцевски", вырабатываемый в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемый в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	55,30	46,00	77,40	64,40	88,50	73,60
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,50	8,40	12,00	9,60
или с 1.01	8,00	6,00	11,20	8,40	12,80	9,60
Масло сливочное	3,50	3,50	4,90	4,90	5,60	5,60
Мука пшеничная в/с	10,00	10,00	14,00	14,00	16,00	16,00
Яйца	—	10,00	—	14,00	—	16,00
Соль	1,00	1,00	1,40	1,40	2,00	2,00
Масло растительное	2,50	2,50	3,50	3,50	4,00	4,00
Выход готового блюда	—	50	—	70	—	80

5. Технологический процесс.

Замороженную печень размораживают. Затем промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной на сливочном масле морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца, соль. Выпекают оладьи с обеих сторон на разогретом противне, смазанном растительным маслом, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С. Отпускают с гарниром.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – оладьи из печени, равномерно выпеченные.

Цвет – печени – светло-коричневый.

Консистенция – печени – мягкая, упругая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
10,69	8,02	9,96	155,23	17,58	13,58	3,62	0,17	15,48	50
14,97	11,23	13,94	217,32	24,61	19,01	5,07	0,23	21,67	70
17,10	12,84	15,93	248,37	29,60	21,82	5,81	0,27	24,77	80

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302

Каша гречневая вязкая

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 302, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша гречневая вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	25,00	25,00	30,00	30,00	32,50	32,50	37,50	37,50	45,00	45,00	50,00	50,00	62,50	62,50
Вода	80,00	80,00	96,00	96,00	104,00	104,00	120,00	120,00	144,00	144,00	160,00	160,00	200,00	200,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	–	100,00	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	180,00	–	200,00	–	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	–	100/3	–	120/3	–	130/4	–	150/5	–	180/5	–	200/5	–	250/5

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
3,17	3,00	14,31	96,83	7,56	50,11	1,70	0,11	0,00	100/3
3,80	3,17	17,17	112,23	8,93	60,13	2,03	0,13	0,00	120/3
4,13	3,97	18,61	126,54	10,04	65,15	2,21	0,14	0,00	130/4
4,77	4,86	21,48	148,55	11,64	75,18	2,55	0,16	0,00	150/5
5,71	5,11	25,76	171,65	13,51	90,20	3,05	0,19	0,00	180/5
6,34	5,28	28,62	187,05	14,88	100,22	3,39	0,22	0,00	200/5
7,92	5,69	35,75	225,55	18,48	125,29	4,24	0,27	0,00	250/5

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.1

Каша кукурузная вязкая

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша кукурузная вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа кукурузная	28,50	28,50	34,20	34,20	37,10	37,10	42,80	42,80	51,30	51,30	57,00	57,00	71,30	71,30
Вода	77,00	77,00	92,30	92,30	100,20	100,20	115,50	115,50	138,50	138,50	153,90	153,90	192,40	192,40
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	—	100,00	—	120,00	—	130,00	—	150,00	—	180,00	—	200,00	—	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	100/3	—	120/3	—	130/4	—	150/5	—	180/5	—	200/5	—	250/5

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму.

Цвет – желтоватый.

Консистенция – вязкая.

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

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
2,39	2,52	20,27	113,31	8,26	8,66	0,79	0,04	0,00	100/3
2,85	2,58	24,18	131,35	9,73	10,33	0,94	0,04	0,00	120/3
3,11	3,35	26,39	148,13	10,96	11,28	1,03	0,05	0,00	130/4
3,59	4,14	30,45	173,43	12,70	13,02	1,19	0,06	0,00	150/5
4,30	4,24	36,49	201,31	14,77	15,59	1,42	0,07	0,00	180/5
4,77	4,31	40,54	220,01	16,28	17,32	1,58	0,07	0,00	200/5
5,96	4,48	50,69	266,91	20,24	21,68	1,97	0,09	0,00	250/5

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 257
Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ТК № 257, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа овсяная "Геркулес"	22,00	22,00	26,40	26,40	28,60	28,60	33,00	33,00	39,60	39,60	44,00	44,00	55,00	55,00
Молоко	50,00	50,00	60,00	60,00	65,00	65,00	75,00	75,00	90,00	90,00	100,00	100,00	125,00	125,00
Вода	30,00	30,00	36,00	36,00	39,00	39,00	45,00	45,00	54,00	54,00	60,00	60,00	75,00	75,00
Сахар	3,00	3,00	3,60	3,60	3,90	3,90	4,50	4,50	5,40	5,40	6,00	6,00	7,50	7,50
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса каши	—	100,00	—	120,00	—	130,00	—	150,00	—	180,00	—	200,00	—	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	100/3	—	120/3	—	130/4	—	150/5	—	180/5	—	200/5	—	250/5

5. Технологический процесс.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар 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.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
4,18	5,14	18,98	139,24	74,09	35,49	0,87	0,12	0,65	100/3
5,01	5,73	22,77	163,12	88,76	42,59	1,04	0,14	0,78	120/3
5,43	6,75	24,67	181,67	96,53	46,15	1,13	0,16	0,85	130/4
6,27	8,07	28,48	212,17	111,44	53,25	1,31	0,18	0,98	150/5
7,52	8,96	34,16	247,99	133,27	63,88	1,57	0,21	1,17	180/5
8,35	9,55	37,95	271,87	147,94	70,98	1,74	0,24	1,30	200/5
10,43	11,04	47,42	331,58	184,81	88,74	2,18	0,30	1,63	250/5

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294
Компот из смеси сухофруктов

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 294, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Компот из смеси сухофруктов", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Компотная смесь (курага, изюм, чернослив, яблоки)	15,00	37,50*	20,00	50,00*
Сахар-песок	15,00	15,00	20,00	20,00
Вода	150,00	150,00	200,00	200,00
Выход готового блюда	—	150	—	200

*- масса плодов и ягод вареных

5. Технологический процесс.

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу- 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – сухофрукты не переварены, уложены в стакан и залиты отваром.

Цвет – от светло до темно-коричневого в зависимости от набора сухофруктов.

Консистенция – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Вкус и запах – сладкий или кисло-сладкий, с ароматом использованных плодов и ягод.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,33	0,07	24,69	96,45	0,45	0,00	0,05	0,00	0,00	150
0,44	0,09	32,92	128,60	0,60	0,00	0,06	0,00	0,00	200

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98
Котлеты или биточки мясные

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 98, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Котлеты или биточки мясные", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина I категории (п/ф х/о –3,5 %)	38,30	37,00	46,00	44,40	61,30	59,20	76,70	74,00
Молоко	12,00	12,00	14,40	14,40	19,20	19,20	24,00	24,00
Хлеб пшеничный	9,00	9,00	10,80	10,80	14,40	14,40	18,00	18,00
Мука пшеничная в/с	5,00	5,00	6,00	6,00	8,00	8,00	10,00	10,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
Масса полуфабриката	–	62,00	–	74,40	–	99,20	–	124,00
Масло растительное	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Выход готового блюда	–	50	–	60	–	80	–	100

5. Технологический процесс.

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 в муке. Подготовленные изделия кладут на разогретый противень, смазанный маслом растительным и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с гарниром и соусом.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
8,45	9,44	8,49	152,68	22,27	11,99	1,18	0,05	0,16	50
10,14	10,73	10,18	177,82	26,72	14,39	1,42	0,05	0,19	60
13,53	13,30	13,58	228,11	35,63	19,18	1,90	0,07	0,25	80
16,91	15,88	16,97	278,39	44,54	23,98	2,37	0,09	0,31	100

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287
Кофейный напиток на молоке

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 287, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Кофейный напиток на молоке", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	6,00	6,00	8,00	8,00
Вода	83,00	83,00	110,00	110,00
Молоко	75,00	75,00	100,00	100,00
Сахар	8,00	8,00	10,00	10,00
Выход готового блюда	–	150	–	200

5. Технологический процесс.

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с жидкостью светло-коричневого цвета.

Цвет – светло-коричневый.

Консистенция – жидкая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
2,54	2,69	15,78	99,54	90,24	10,50	0,10	0,03	0,98	150
3,38	3,58	20,38	130,06	120,30	14,00	0,13	0,04	1,30	200

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 334
Макаронные изделия, запеченные с сыром

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 334, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Макаронные изделия, запеченные с сыром", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия (спагетти)	42,00	42,00	45,50	45,50	52,50	52,50	56,00	56,00	63,00	63,00	70,00	70,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00
Масса отварных макаронных изделий	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	160,00	–	180,00	–	200,00
Масло сливочное	4,80	4,80	5,20	5,20	6,00	6,00	6,40	6,40	7,20	7,20	8,00	8,00
Сыр	9,80	9,10	10,70	9,90	12,30	11,40	13,20	12,20	14,80	13,70	16,40	15,20
Масса полуфабриката	–	133,40	–	144,60	–	166,80	–	177,90	–	200,20	–	222,40
Масло растительное	2,00	2,00	2,10	2,10	2,20	2,20	2,30	2,30	2,40	2,40	2,50	2,50
Масса запеченных макаронных изделий	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	160,00	–	180,00	–	200,00
Выход готового блюда	–	120	–	130	–	150	–	160	–	180	–	200

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
7,05	8,44	29,67	223,52	101,97	11,84	0,76	0,07	0,06	120
7,65	9,09	32,15	241,69	111,10	12,86	0,83	0,08	0,07	130
8,82	10,26	37,09	276,79	127,99	14,82	0,95	0,09	0,08	150
9,42	10,91	39,56	294,96	137,12	15,85	1,02	0,10	0,09	160
10,59	12,08	44,51	330,06	154,01	17,81	1,14	0,11	0,10	180
11,76	13,25	49,45	365,16	170,90	19,78	1,27	0,12	0,11	200

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212
Макаронные изделия отварные с маслом

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 212, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Макаронные изделия отварные с маслом", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фигурные макаронные изделия (рожки, спиральки, ракушки, фарфалле)	35,00	35,00	42,00	42,00	45,50	45,50	52,50	52,50	63,00	63,00	70,00	70,00	87,50	87,50
Соль	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20	1,40	1,40	1,50	1,50	1,90	1,90
Масса отварных макаронных изделий	–	100,00	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	180,00	–	200,00	–	250,00
Масло сливочное	3,00	3,00	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	–	100/3	–	120/3	–	130/4	–	150/5	–	180/5	–	200/5	–	250/5

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от белого до светло-кремового.

Консистенция – мягкая, но упругая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
3,87	2,63	24,71	138,13	10,31	5,78	0,59	0,06	0,00	100/3
4,64	2,73	29,65	161,79	12,38	6,94	0,71	0,07	0,00	120/3
5,04	3,49	32,13	180,23	13,65	7,52	0,77	0,08	0,00	130/4
5,82	4,31	37,08	210,50	15,59	8,66	0,88	0,09	0,00	150/5
6,97	4,44	44,48	245,99	18,32	10,39	1,06	0,11	0,00	180/5
7,74	4,54	49,42	269,65	20,02	11,53	1,17	0,12	0,00	200/5
9,67	4,76	61,75	328,80	24,82	14,42	1,47	0,15	0,00	250/5

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51
Маринад овощной без томата

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 51, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Маринад овощной без томата", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь до 1.01	50,00	40,00	60,00	48,00	70,00	56,00	80,00	64,00	90,00	72,00	100,00	80,00	114,00	96,00
или с 1.01	53,30	40,00	64,00	48,00	74,70	56,00	85,40	64,00	96,00	72,00	106,00	80,00	128,00	96,00
Лук репчатый	9,00	7,50	10,80	9,00	12,60	10,50	14,40	12,00	16,20	13,50	18,00	15,00	21,60	18,00
Масло растительное	5,00	5,00	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00	10,00	10,00	12,00	12,00
Сахар-песок	1,30	1,30	1,50	1,50	1,70	1,70	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	2,50	3,00	3,00
Мука пшеничная в/с	1,50	1,50	1,80	1,80	2,10	2,10	2,40	2,40	2,70	2,70	3,00	3,00	3,60	3,60
Вода	2,00	2,00	2,40	2,40	2,80	2,80	3,20	3,20	3,60	3,60	4,00	4,00	4,80	4,80
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,20	1,20
Выход готового блюда	–	50	–	60	–	70	–	80	–	90	–	100	–	120

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,79	5,07	5,72	72,22	15,27	16,60	0,38	0,03	2,75	50
0,94	6,08	6,81	86,43	18,33	19,92	0,45	0,04	3,30	60
1,10	7,10	7,89	100,63	21,38	23,24	0,53	0,04	3,85	70
1,26	8,11	9,07	115,24	24,44	26,56	0,60	0,05	4,40	80
1,42	9,13	10,16	129,44	27,49	29,88	0,68	0,05	4,95	90
1,57	10,14	11,34	144,05	30,55	33,20	0,75	0,06	5,50	100
1,89	12,17	13,61	172,85	36,65	39,84	0,90	0,07	6,60	120

Технолог

Зав. производством

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 302
Напиток из плодов шиповника

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 302, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2015 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Напиток из плодов шиповника", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Шиповник (сухой)	15,00	15,00	20,00	20,00
Вода	150,00	150,00	200,00	200,00
Сахар-песок	15,00	15,00	20,00	20,00
Выход готового блюда	—	150	—	200

5. Технологический процесс.

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, напиток налит в стакан.

Цвет – темно-красный.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,51	0,21	22,22	102,45	9,45	2,55	0,50	0,01	150,00	150
0,68	0,28	29,62	136,60	12,60	3,40	0,66	0,01	200,00	200

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 296

Напиток лимонный

1. Источник:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 296, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Напиток лимонный", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимон (сок)	12,00	5,00	17,00	7,00
Вода	161,00	161,00	214,00	214,00
Сахар-песок	15,00	15,00	20,00	20,00
Выход готового блюда	–	150	–	200

5. Технологический процесс.

Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью.

Цвет – прозрачный с оттенком.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с ароматом и привкусом использованной цедры.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,05	0,00	15,02	59,90	0,45	0,00	0,05	0,00	2,85	150
0,07	0,00	20,03	79,87	0,60	0,06	0,00	0,00	3,99	200

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.119

Огурцы свежие

1. Источник.

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 9.119, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Огурцы свежие", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие парниковые	20,00	20,00	25,50	25,00	30,60	30,00	51,00	50,00	61,00	60,00	81,60	80,00	102,00	100,00
или грунтовые	21,00	20,00	26,00	25,00	31,60	30,00	52,60	50,00	63,00	60,00	84,00	80,00	105,00	100,00
Выход готового блюда	—	20	—	25	—	30	—	50	—	60	—	80	—	100

5. Технологический процесс.

Огурцы свежие промывают, отрезают хвостики, нарезают кружочками.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны порционно.

Цвет – свойственный сорту огурцов.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	В1	С	
0,14	0,02	0,38	2,20	3,40	2,80	0,10	0,01	1,40	20
0,18	0,03	0,48	2,75	4,25	3,50	0,13	0,01	1,75	25
0,21	0,03	0,57	3,30	5,10	4,20	0,15	0,01	2,10	30
0,35	0,05	0,95	5,50	8,50	7,00	0,25	0,02	3,50	50
0,42	0,06	1,14	6,60	10,20	8,40	0,30	0,02	4,20	60
0,56	0,08	1,52	8,80	13,60	11,20	0,40	0,02	5,60	80
0,70	0,10	1,90	11,00	17,00	14,00	0,50	0,03	7,00	100

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 466

Рис припущенный

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ТК № 466, Ф.Л.Марчук, Москва, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рис припущенный" вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	35,00	35,00	42,00	42,00	45,50	45,50	52,50	52,50	56,00	56,00	63,00	63,00	70,00	70,00
Вода	73,50	73,50	88,20	88,20	95,60	95,60	110,30	110,30	117,60	117,60	132,30	132,30	147,00	147,00
Соль	1,00	1,00	1,20	1,20	1,30	1,30	1,50	1,50	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00
Масло сливочное	3,50	3,50	4,20	4,20	4,60	4,60	5,30	5,30	5,60	5,60	6,30	6,30	7,00	7,00
Выход готового блюда	—	100	—	120	—	130	—	150	—	160	—	180	—	200

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от белого до кремового.

Консистенция – рассыпчатая, мягкая, однородная.

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

7. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
2,51	2,89	25,95	139,69	7,32	17,72	0,39	0,03	0,00	100
3,02	3,47	31,13	167,62	8,78	21,26	0,46	0,03	0,00	120
3,27	3,79	33,73	181,92	9,53	23,04	0,50	0,04	0,00	130
3,77	4,37	38,92	209,86	10,99	26,58	0,58	0,04	0,00	150
4,02	4,62	41,51	223,50	11,71	28,35	0,62	0,05	0,00	160
4,52	5,20	46,70	251,43	13,18	31,90	0,69	0,05	0,00	180
5,03	5,78	51,89	279,37	14,64	35,44	0,77	0,06	0,00	200

Технолог

_____подпись

_____Ф.И.О.

Зав. производством

_____подпись

_____Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.13

Омлет запеченный с сыром

1. Источник.

Карточка блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 4.13, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Омлет запеченный с сыром", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецептура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах															
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	25,00	25,00	27,50	27,50	30,00	30,00	32,50	32,50	35,00	35,00	37,50	37,50	45,00	45,00	50,00	50,00
Яйца	–	66,70	–	73,40	–	80,00	–	86,70	–	93,40	–	100,00	–	120,00	–	133,30
Соль	0,20	0,20	0,23	0,23	0,25	0,25	0,27	0,27	0,29	0,29	0,30	0,30	0,38	0,38	0,40	0,40
Масса омлетной смеси	–	91,70	–	100,90	–	110,00	–	119,20	–	128,40	–	137,50	–	165,00	–	183,30
Сыр	14,30	13,00	15,20	14,00	16,30	15,00	17,70	16,30	19,00	17,50	20,40	18,80	24,50	22,50	27,20	25,00
Масло растительное для смазки листов	1,70	1,70	1,90	1,90	2,00	2,00	2,20	2,20	2,40	2,40	2,50	2,50	3,00	3,00	3,30	3,30
Масса полуфабриката	–	108,30	–	119,20	–	130,00	–	140,80	–	151,70	–	162,50	–	195,00	–	216,70
Выход готового блюда	–	100	–	110	–	120	–	130	–	140	–	150	–	180	–	200

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Цвет – золотисто-желтоватый.

Консистенция – однородная, сочная.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
12,61	13,63	1,64	180,50	197,42	18,70	1,79	0,06	0,42	100
13,80	14,94	1,81	197,82	214,22	20,41	1,97	0,07	0,46	110
14,97	16,15	1,97	214,08	230,92	22,10	2,14	0,07	0,50	120
16,24	17,54	2,13	232,45	250,68	23,98	2,32	0,08	0,54	130
17,47	18,91	2,30	250,40	269,42	25,79	2,50	0,08	0,58	140
18,73	20,20	2,46	267,78	289,10	27,66	2,68	0,09	0,62	150
22,46	24,22	2,95	321,12	346,40	33,16	3,21	0,11	0,75	180
24,95	26,88	3,28	356,45	384,79	36,83	3,57	0,12	0,83	200

Технолог

Зав. производством

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250
Пирожки печеные с яблоками

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 250, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Пирожки печеные с яблоками", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная в/с	22,90	22,90	34,40	34,40	45,90	45,90
Сахар-песок	1,60	1,60	2,50	2,50	3,30	3,30
Яйцо	–	2,40	–	3,80	–	4,90
Вода	5,80	5,80	8,80	8,80	11,70	11,70
Масло сливочное	2,40	2,40	3,70	3,70	4,90	4,90
Дрожжи сухие	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
Соль	0,60	0,60	0,90	0,90	1,20	1,20
Тесто п/ф	–	36,00	–	53,80	–	71,70
Яблоки	24,70	17,30	37,10	26,00	49,40	34,60
Сахар-песок	4,10	4,10	6,30	6,30	8,30	8,30
Фарш яблочный	–	20,80	–	31,30	–	41,70
Мука на подпыл	1,10	1,10	1,70	1,70	2,20	2,20
Яйцо для смазки	–	1,00	–	1,50	–	2,00
Масло растительное для смазки листов	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
Масса п/ф	–	59,00	–	88,40	–	117,90
Выход готового блюда	–	50	–	75	–	100

5. Технологический процесс.

Для начинки яблоки промывают, удаляют кожицу, семенное гнездо, нарезают ломтиками и пересыпают сахаром. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – овальной формы с заостренными концами, корочки тонкие.

Цвет – поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша.

Консистенция – пористая, хорошо пропеченная.

Вкус и запах – свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой, без запаха перекисшего теста.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
3,14	2,72	24,23	134,25	11,97	6,04	0,80	0,05	1,73	50
4,74	4,17	36,67	203,71	18,12	9,10	1,21	0,08	2,60	75
6,30	5,52	48,74	270,45	24,04	12,11	1,60	0,10	3,46	100

Технолог

Зав. производством

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 138

Картофельное пюре

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 138, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Картофельное пюре" вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	106,90	85,50	128,30	102,60	139,00	111,20	160,40	128,30	192,40	153,90	213,80	171,00	267,30	213,80
или с 1.09-31.10	114,00	85,50	136,80	102,60	148,30	111,20	171,10	128,30	205,20	153,90	228,00	171,00	285,00	213,80
или с 1.11-31.12	122,20	85,50	146,60	102,60	158,90	111,20	183,30	128,30	219,90	153,90	244,30	171,00	305,40	213,80
или с 1.01-29.02	131,60	85,50	157,80	102,60	171,10	111,20	197,40	128,30	236,80	153,90	263,10	171,00	328,90	213,80
или с 1.03	142,50	85,50	171,00	102,60	185,30	111,20	213,80	128,30	256,50	153,90	285,00	171,00	356,30	213,80
Молоко	15,80	15,00*	19,00	18,00*	20,50	19,50*	23,70	22,50*	28,40	27,00*	31,60	30,00*	39,50	37,50*
Масло сливочное	3,50	3,50	4,20	4,20	4,60	4,60	5,30	5,30	6,30	6,30	7,00	7,00	8,80	8,80
Соль	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	5,00	5,00
Выход готового блюда	—	100	—	120	—	130	—	150	—	180	—	200	—	250

* – Масса кипяченого молока

5. Технологический процесс.

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.

6. Органолептические показатели качества.

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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
2,20	3,39	14,72	98,45	35,71	22,32	0,85	0,11	17,31	100
2,64	4,06	17,67	118,16	42,16	26,74	1,01	0,13	20,77	120
2,86	4,44	19,15	128,33	46,02	29,00	1,10	0,14	22,51	130
3,30	5,11	22,10	148,04	53,58	33,49	1,28	0,16	25,97	150
3,95	6,09	26,50	177,19	63,86	40,14	1,53	0,20	31,15	180
4,39	6,77	29,45	196,90	71,42	44,63	1,70	0,22	34,61	200
5,49	8,50	36,82	246,49	89,29	55,80	2,13	0,27	43,27	250

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания

Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Бефстроганов

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 92, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

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

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина I категории (п/ф х/о -3,5 %)	40,90	39,50	49,10	47,40	57,30	55,30	65,50	63,20	73,70	71,10	81,90	79,00	98,20	94,80
Масло растительное	1,70	1,70	2,00	2,00	2,40	2,40	2,70	2,70	3,10	3,10	3,40	3,40	4,00	4,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,20	1,20
Масса тушеного мяса	–	25,00	–	30,00	–	35,00	–	40,00	–	45,00	–	50,00	–	60,00
Лук репчатый	14,30	12,00	17,10	14,40	20,00	16,80	22,90	19,20	25,70	21,60	28,60	24,00	34,20	28,80
Масло растительное	1,70	1,70	2,00	2,00	2,40	2,40	2,70	2,70	3,10	3,10	3,40	3,40	4,00	4,00
Масса лука пассерованного	–	6,00	–	7,20	–	8,40	–	9,60	–	10,80	–	12,00	–	14,40
Мука пшеничная в/с	2,50	2,50	3,00	3,00	3,50	3,50	4,00	4,00	4,50	4,50	5,00	5,00	6,00	6,00
Сметана	10,00	10,00	12,00	12,00	14,00	14,00	16,00	16,00	18,00	18,00	20,00	20,00	24,00	24,00
Масса соуса и пассерованного лука	–	25,00	–	30,00	–	35,00	–	40,00	–	45,00	–	50,00	–	60,00
Соль	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,20	1,20
Выход готового блюда	–	25/25	–	30/30	–	35/35	–	40/40	–	45/45	–	50/50	–	60/60

5. Технологический процесс.

Подготовленное мясо нарезают широкими кусками, отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на противень, смазанный маслом и разогретым до температуры 150-180 °С, посыпают солью и тушат, помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им тушеное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – нарезанное брусочками мясо, тушеное 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.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	В1	С	
8,05	11,27	3,09	146,15	20,21	11,89	1,24	0,04	1,24	25/25
9,65	13,45	3,71	174,66	24,25	14,27	1,49	0,04	1,49	30/30
11,26	15,82	4,33	204,96	28,29	16,65	1,74	0,05	1,74	35/35
12,87	18,00	4,95	233,47	32,33	19,02	1,95	0,06	1,98	40/40
14,48	20,37	5,56	263,78	36,37	21,40	2,23	0,07	2,23	45/45
16,09	22,55	6,18	292,29	40,41	23,78	2,48	0,07	2,48	50/50
19,31	26,90	7,42	349,31	48,49	28,54	2,98	0,09	2,98	60/60

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.4

Биойогурт "Бифилайф"

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Биойогурт "Бифилайф"", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах	
	брутто	нетто
Биойогурт "Бифилайф"	100,00	100,00
Выход	–	100

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

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.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
3,20	3,20	4,50	62,00	119,00	14,00	0,10	0,03	0,60	100

Технолог

Зав. производством

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.1

Чай витаминизированный

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Чай витаминизированный", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах	
	брутто	нетто
Чай	0,40	0,40
Вода	190,00	190,00
Смесь сухая для напитка с витаминами "Витошка" (продукты детского питания)	10,00	10,00
Выход готового блюда	–	200

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с чаем витаминизированным.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в напиток.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – свойственный продуктам, входящим в напиток.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,00	0,00	9,70	39,00	0,00	0,00	0,00	0,15	10,00	200

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Чай с сахаром и лимоном

1. Источник:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 285, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Чай с сахаром и лимоном", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0,30	0,30	0,40	0,40
Вода	137,25	137,25	183,00	183,00
Сахар-песок	7,00	7,00	10,00	10,00
Лимон	5,85	5,00	7,80	7,00
Выход готового блюда	150/7/5		200/10/7	

5. Технологический процесс.

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем.

Отпускают горячим 60-70 °С.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – сладкий, с привкусом лимона.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,05	0,00	7,04	27,98	0,21	0,00	0,02	0,00	2,85	150/7/5
0,07	0,00	10,05	39,97	0,30	0,00	0,03	0,00	3,99	200/10/7

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 283

Чай с сахаром

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 283, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

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

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0,30	0,30	0,40	0,40
Вола	142,50	142,50	190,00	190,00
Сахар-песок	7,00	7,00	10,00	10,00
Выход готового блюда	—	150/7	—	200/10

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид — стакан с жидкостью золотисто-коричневого цвета.

Цвет — золотисто-коричневый.

Консистенция — жидкая.

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,00	0,00	6,99	27,93	0,21	0,00	0,02	0,00	0,00	150/7
0,00	0,00	9,98	39,90	0,30	0,00	0,03	0,00	0,00	200/10

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.5

Чай

1. Область применения.

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

2. Требования к сырью.

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

3. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай	0,30	0,30	0,40	0,40
Вода	150,00	150,00	200,00	200,00
Выход готового блюда	–	150	–	200

4. Технологический процесс.

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.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – жидкость золотисто-коричневого цвета.

Цвет – золотисто-коричневый.

Консистенция – жидкая.

Вкус и запах – чуть терпкий, свойственный чаю.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	150
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	200

Технолог

Зав. производством

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53
Щи из свежей капусты

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 53, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Щи из свежей капусты", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах									
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокачанная свежая	37,50	30,00	50,00	40,00	62,50	50,00	62,50	50,00	87,50	70,00
Картофель молодой до 1.09	22,50	18,00	30,00	24,00	37,50	30,00	37,50	30,00	52,50	42,00
или с 1.09-31.10	24,00	18,00	32,00	24,00	40,00	30,00	40,00	30,00	56,00	42,00
или с 1.11-31.12	25,70	18,00	34,30	24,00	42,90	30,00	42,90	30,00	60,00	42,00
или с 1.01-29.02	27,70	18,00	37,00	24,00	46,20	30,00	46,20	30,00	64,80	42,00
или с 1.03	30,00	18,00	40,00	24,00	50,00	30,00	50,00	30,00	70,00	42,00
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00	12,50	10,00	17,50	14,00
или с 1.01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00	13,30	10,00	18,60	14,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	11,90	10,00	16,70	14,00
Масло растительное	2,40	2,40	3,20	3,20	4,00	4,00	4,00	4,00	5,60	5,60
Вода или бульон	120,00	120,00	160,00	160,00	200,00	200,00	200,00	200,00	280,00	280,00
Соль	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,00	1,00	1,40	1,40
Сметана	5,00	5,00	8,00	8,00	5,00	5,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Выход готового блюда	—	150/5	—	200/8	—	250/5	—	250/10	—	350/10

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

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

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

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

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B ₁	C	
1,19	3,27	5,43	56,50	26,29	12,64	0,46	0,04	18,02	150/5
1,62	4,56	7,29	77,49	36,22	16,98	0,62	0,05	24,03	200/8
1,90	4,95	8,93	88,76	40,88	20,77	0,76	0,06	30,02	250/5
2,03	5,70	9,11	96,86	45,28	21,22	0,77	0,07	30,04	250/10
2,74	7,37	12,61	129,12	59,87	29,35	1,07	0,09	42,04	350/10

Технолог

_____ подписать

_____ Ф.И.О.

Зав. производством

_____ подписать

_____ Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11.29

Яблоки свежие

1. Источник.

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 11.29, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Яблоки свежие", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДиП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах													
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	100,00	100,00	150,00	150,00	170,00	170,00	180,00	180,00	200,00	200,00	220,00	220,00	250,00	250,00
Выход	-	100	-	150		170		180		200		220		250

5. Технологический процесс.

Яблоки промывают и разлают поштучно.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – округлой формы с гладкой кожурой.

Цвет – красный.

Вкус и запах – свойственный свежим яблокам, без постороннего вкуса и запаха.

7. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
0,40	0,40	9,80	47,00	16,00	9,00	2,20	0,03	10,00	100
0,60	0,60	14,70	70,50	24,00	13,50	3,30	0,05	15,00	150
0,68	0,68	16,66	79,90	27,20	15,30	3,74	0,05	17,00	170
0,72	0,72	17,64	84,60	28,80	16,20	3,96	0,05	18,00	180
0,80	0,80	19,60	94,00	32,00	18,00	4,40	0,06	20,00	200
0,88	0,88	21,56	103,40	35,20	19,80	4,84	0,07	22,00	220
1,00	1,00	24,50	117,50	40,00	22,50	5,50	0,08	25,00	250

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7.1

Яйцо отварное

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Яйцо отварное", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП и реализуемую в его структурных подразделениях.

2. Требования к сырию.

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

3. Рецепттура.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах	
	брутто	нетто
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Выход	–	1 шт.

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – белок – белый, желток – желтый.

Консистенция – умеренно плотная.

Вкус и запах – свежего вареного яйца.

6. Пищевая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
6,86	6,21	0,38	84,78	29,70	6,48	1,35	0,04	0,00	54
12,70	11,50	0,70	157,00	55,00	12,00	2,50	0,07	0,00	100

Технолог

Подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

Подпись

Ф.И.О.

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

Утверждаю
Начальник отдела
детского и диетического питания
_____ Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 66

Суп-лапша домашняя

Источник: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 66, ООО Фирма "Партнер", г.Уфа, 2016 г.

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Суп-лапша домашняя", вырабатываемый в КП "МАУ ЦДЦП" и реализуемый в его структурных подразделениях.

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

3. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь до 1.01	7,50	6,00	10,00	8,00	12,50	10,00	17,50	14,00
или с 1.01	8,00	6,00	10,60	8,00	13,30	10,00	18,60	14,00
Лук репчатый	7,10	6,00	9,50	8,00	11,90	10,00	16,60	14,00
Масло растительное	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	7,00	7,00
Бульон или вода	144,00	144,00	192,00	192,00	240,00	240,00	336,00	336,00
Соль	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
Мука пшеничная в/с	10,50	10,50	14,00	14,00	17,50	17,50	24,50	24,50
Мука пшеничная на подпыл	0,70	0,70	1,00	1,00	1,20	1,20	1,80	1,80
Яйца	—	3,00	—	4,00	—	5,00	—	7,00
Вода	2,10	2,10	2,80	2,80	3,50	3,50	4,90	4,90
Соль	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,70	0,70
Масса лапши	—	12,00	—	16,00	—	20,00	—	28,00
Масса вареной лапши	—	30,00	—	40,00	—	50,00	—	70,00
Выход готового блюда	—	150	—	200	—	250	—	350

4. Технологический процесс

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В бульон добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности.

Лапша домашняя: в холодную воду вводят сырые яйца, соль перемешивают. Добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпая мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, затем нарезают полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек полоски шириной 3-4 мм и подсушивают 2-3 часа. Лапшу домашнюю просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности.

5. Органолептические показатели качества

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

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

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

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

6. Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Минеральные элементы, мг			Витамины, мг		Масса, г
				Ca	Mg	Fe	B1	C	
1,75	3,51	8,76	73,65	9,35	5,40	0,32	0,03	0,90	150
2,34	4,67	11,72	98,42	12,48	7,22	0,42	0,04	1,20	200
2,92	5,84	14,62	122,86	15,60	9,01	0,53	0,05	1,50	250
4,11	8,18	20,55	172,40	21,86	12,64	0,74	0,07	2,10	350

Технолог

Зав. производством

Утверждаю
Начальник отдела детского и
диетического питания
Исламова Н.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Рагу из овощей

1. Источник.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 224, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рагу из овощей", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

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

4. Рецепт.

Наименования сырья и пищевых продуктов	Расход продуктов на 1 порцию в граммах											
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой до 1.09	67,30	53,80	72,80	58,20	84,00	67,20	100,80	80,60	112,00	89,60	140,00	112,00
или с 1.09-31.10	71,70	53,80	77,60	58,20	89,60	67,20	107,50	80,60	119,50	89,60	149,40	112,00
или с 1.11-31.12	76,90	53,80	83,10	58,20	96,00	67,20	115,10	80,60	128,00	89,60	160,00	112,00
или с 1.01-29.02	82,80	53,80	89,50	58,20	103,40	67,20	124,00	80,60	137,80	89,60	172,30	112,00
или с 1.03	89,70	53,80	97,00	58,20	112,00	67,20	134,30	80,60	149,30	89,60	186,60	112,00
Морковь до 1.01	16,80	13,40	18,30	14,60	21,00	16,80	25,30	20,20	28,00	22,40	35,00	28,00
или с 1.01	17,90	13,40	19,50	14,60	22,40	16,80	26,90	20,20	29,90	22,40	37,40	28,00
Масса пассерованной моркови	–	9,10	–	9,90	–	11,40	–	13,70	–	15,20	–	19,00
Лук репчатый	5,70	4,80	6,20	5,20	7,10	6,00	8,60	7,20	9,50	8,00	11,88	10,00
Масса пассерованного лука	–	2,40	–	2,60	–	3,00	–	3,60	–	4,00	–	5,00
Капуста белокочанная свежая	27,60	22,10	29,90	23,90	34,50	27,60	41,40	33,10	46,00	36,80	57,50	46,00
Масса припущенной капусты	–	19,90	–	21,50	–	24,90	–	29,80	–	33,20	–	41,50
Масло растительное	4,80	4,80	5,20	5,20	6,00	6,00	7,20	7,20	8,00	8,00	10,00	10,00
Соль	1,00	1,00	1,10	1,10	1,20	1,20	1,30	1,30	1,40	1,40	1,50	1,50
Бульон или вода	32,90	32,90	35,60	35,60	41,00	41,00	49,20	49,20	54,70	54,70	68,40	68,40
Мука пшеничная в/с	1,70	1,70	1,80	1,80	2,10	2,10	2,60	2,60	2,80	2,80	3,50	3,50
Морковь до 1.01	2,80	2,20	3,00	2,40	3,50	2,70	4,20	3,30	4,70	3,70	5,90	4,60
или с 1.01	2,90	2,20	3,20	2,40	3,65	2,70	4,40	3,30	4,90	3,70	6,10	4,60
Лук репчатый	0,90	0,70	0,90	0,80	1,10	0,90	1,30	1,10	1,40	1,20	1,80	1,50
Масло сливочное	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Томат-паста	3,70	3,70	4,00	4,00	4,60	4,60	5,50	5,50	6,10	6,10	7,60	7,60
Соль	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00	1,30	1,30
Масса соуса томатного	–	36,50	–	39,50	–	45,60	–	54,70	–	60,80	–	76,00
Масса рагу	–	120,00	–	130,00	–	150,00	–	180,00	–	200,00	–	250,00
Выход готового блюда	–	120	–	130	–	150	–	180	–	200	–	250

5. Технологический процесс.

Нарезанные кубиками картофель – тушат, морковь и лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. Для приготовления соуса белого просеянную муку пассеруют на сливочном масле 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 сливочном масле, добавляют томат-пасту, продолжают пассерование еще 15-20 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют сахар, соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – овощи в томатном соусе, сохранившие форму нарезки.

Цвет – светло-оранжевый.

Консистенция – мягкая, сочная.

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