

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8.1

Пудинг творожный с повидлом

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Пудинг творожный с повидлом", 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 | брутто | нетто |
| Творог | 37,90 | 37,50 | 45,40 | 45,00 | 53,00 | 52,50 | 60,60 | 60,00 | 68,10 | 67,50 | 75,70 | 75,00 | 83,30 | 82,50 | 98,40 | 97,50 |
| Крупа манная | 3,80 | 3,80 | 4,50 | 4,50 | 5,30 | 5,30 | 6,00 | 6,00 | 6,80 | 6,80 | 7,50 | 7,50 | 8,30 | 8,30 | 9,80 | 9,80 |
| Сахар-песок | 1,90 | 1,90 | 2,30 | 2,30 | 2,70 | 2,70 | 3,00 | 3,00 | 3,40 | 3,40 | 3,80 | 3,80 | 4,20 | 4,20 | 4,90 | 4,90 |
| Яйца | — | 2,50 | — | 3,00 | — | 3,50 | — | 4,00 | — | 4,50 | — | 5,00 | — | 5,50 | — | 6,50 |
| Изюм | 5,10 | 5,00 | 6,10 | 6,00 | 7,10 | 7,00 | 8,20 | 8,00 | 9,20 | 9,00 | 10,20 | 10,00 | 11,22 | 11,00 | 13,30 | 13,00 |
| Сметана | 1,30 | 1,30 | 1,50 | 1,50 | 1,80 | 1,80 | 2,00 | 2,00 | 2,30 | 2,30 | 2,50 | 2,50 | 2,80 | 2,80 | 3,30 | 3,30 |
| Масло сливочное | 1,30 | 1,30 | 1,50 | 1,50 | 1,80 | 1,80 | 2,00 | 2,00 | 2,30 | 2,30 | 2,50 | 2,50 | 2,80 | 2,80 | 3,30 | 3,30 |
| Масса полуфабриката | — | 56,00 | — | 67,20 | — | 78,40 | — | 89,60 | — | 100,80 | — | 112,00 | — | 123,20 | — | 145,60 |
| Масса готового пудинга | — | 50,00 | — | 60,00 | — | 70,00 | — | 80,00 | — | 90,00 | — | 100,00 | — | 110,00 | — | 130,00 |
| Повидло | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 20,00 | 20,00 |
| Выход готового блюда | — | 50/10 | — | 60/10 | — | 70/10 | — | 80/10 | — | 90/10 | — | 100/10 | — | 110/10 | — | 130/20 |

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

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

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

Консистенция – однородная, нежная, мягкая.

Вкус и запах – творога и продуктов, входящих в блюдо, без лишней кислотности.

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 | |
| 8,78 | 3,36 | 15,58 | 128,28 | 70,55 | 12,53 | 0,54 | 0,03 | 0,24 | 50/10 |
| 10,52 | 3,98 | 17,36 | 148,33 | 84,30 | 14,88 | 0,62 | 0,04 | 0,28 | 60/10 |
| 12,28 | 4,69 | 19,23 | 169,53 | 98,18 | 17,25 | 0,71 | 0,04 | 0,32 | 70/10 |
| 14,02 | 5,31 | 20,92 | 189,17 | 111,93 | 19,60 | 0,79 | 0,05 | 0,36 | 80/10 |
| 15,77 | 6,02 | 22,79 | 210,37 | 125,81 | 21,98 | 0,87 | 0,06 | 0,40 | 90/10 |
| 17,51 | 6,64 | 24,57 | 230,41 | 139,56 | 24,33 | 0,95 | 0,06 | 0,44 | 100/10 |
| 19,27 | 7,35 | 26,44 | 251,61 | 153,45 | 26,70 | 1,03 | 0,07 | 0,47 | 110/10 |
| 22,80 | 8,67 | 36,50 | 317,45 | 182,48 | 32,13 | 1,33 | 0,08 | 0,60 | 130/20 |

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 293

Компот из кураги

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 293, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Компот из кураги", 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 |
| Курага | 18,80 | 56,30* | 25,00 | 75,00* |
| Сахар-песок | 15,00 | 15,00 | 20,00 | 20,00 |
| Вода | 147,80 | 147,80 | 197,00 | 197,00 |
| Выход готового блюда | — | 150 | — | 200 |

*- масса плодов и ягод вареных

5. Технологический процесс.

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Курагу варят 10-20 мин. Компот из кураги готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от светло до темно-коричневого.

Консистенция – жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов или ягод.

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

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 | |
| 0,98 | 0,06 | 24,56 | 103,47 | 30,53 | 19,74 | 0,65 | 0,02 | 0,75 | 150 |
| 1,30 | 0,08 | 32,71 | 137,80 | 40,60 | 26,25 | 0,86 | 0,03 | 1,00 | 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 № 221

Плов из отварного мяса

1. Источник.

Сборник рецептов блюд для питания школьников, ТК № 221, Киев, 1987 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Плов из отварного мяса", вырабатываемый в Комбинате питания МАУ ЦДДиП 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. 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 %) | 50,40 | 48,60 | 67,20 | 64,80 | 83,90 | 81,00 | 100,70 | 97,20 | 117,50 | 113,40 | 134,30 | 129,60 | 167,90 | 162,00 |
| Соль | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,40 | 1,40 | 1,60 | 1,60 | 2,00 | 2,00 |
| Масса отварного мяса | – | 30,00 | – | 40,00 | – | 50,00 | – | 60,00 | – | 70,00 | – | 80,00 | – | 100,00 |
| Крупа рисовая | 20,40 | 20,40 | 27,20 | 27,20 | 34,00 | 34,00 | 40,80 | 40,80 | 47,60 | 47,60 | 54,40 | 54,40 | 68,00 | 68,00 |
| Вола или бульон | 48,00 | 48,00 | 64,00 | 64,00 | 80,00 | 80,00 | 96,00 | 96,00 | 112,00 | 112,00 | 128,00 | 128,00 | 160,00 | 160,00 |
| Морковь до 1.01 | 6,00 | 4,80 | 8,00 | 6,40 | 10,00 | 8,00 | 12,00 | 9,60 | 14,00 | 11,20 | 16,00 | 12,80 | 20,00 | 16,00 |
| или с 1.01 | 6,40 | 4,80 | 8,60 | 6,40 | 10,70 | 8,00 | 12,80 | 9,60 | 14,98 | 11,20 | 17,10 | 12,80 | 21,40 | 16,00 |
| Лук репчатый | 3,60 | 3,00 | 4,80 | 4,00 | 6,00 | 5,00 | 7,20 | 6,00 | 8,40 | 7,00 | 9,60 | 8,00 | 12,00 | 10,00 |
| Масло растительное | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 6,00 | 6,00 | 7,00 | 7,00 | 8,00 | 8,00 | 10,00 | 10,00 |
| Масса гарнира | – | 60,00 | – | 80,00 | – | 100,00 | – | 120,00 | – | 140,00 | – | 160,00 | – | 200,00 |
| Выход готового блюда | – | 90 | – | 120 | – | 150 | – | 180 | – | 210 | – | 240 | – | 300 |

5. Технологический процесс.

Подготовленное мясо варят до готовности. Сваренное мясо нарезают на кусочки, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренный, заливают бульоном и дают закипеть. В жидкость с мясом кладут промытый рис, солят, варят его до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – нарезанное мясо, рис – рассыпчатый.

Цвет – мяса – светло-серый, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого.

Консистенция – мяса, риса – сочная, мягкая.

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 | |
| 10,59 | 10,99 | 15,67 | 203,76 | 10,44 | 23,27 | 1,59 | 0,05 | 0,54 | 90 |
| 14,12 | 14,65 | 20,90 | 271,68 | 13,92 | 31,02 | 2,12 | 0,07 | 0,72 | 120 |
| 17,65 | 18,31 | 26,12 | 339,60 | 17,40 | 38,78 | 2,65 | 0,08 | 0,90 | 150 |
| 21,18 | 21,98 | 31,35 | 407,52 | 20,88 | 46,54 | 3,18 | 0,10 | 1,08 | 180 |
| 24,72 | 25,64 | 36,57 | 475,44 | 24,36 | 54,29 | 3,71 | 0,12 | 1,26 | 210 |
| 28,25 | 29,30 | 41,80 | 543,36 | 27,84 | 62,05 | 4,24 | 0,13 | 1,44 | 240 |
| 35,31 | 36,63 | 52,24 | 679,20 | 34,80 | 77,56 | 5,30 | 0,17 | 1,80 | 300 |

Технолог

_____ подпись

_____ Ф.И.О.

Зав. производством

_____ подпись

_____ Ф.И.О.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270

Плюшка московская

1. Источник:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 270, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Плюшка московская", 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 | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука пшеничная в/с | 35,40 | 35,40 | 53,00 | 53,00 | 70,70 | 70,70 | 106,10 | 106,10 |
| Дрожжи сухие | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 0,60 |
| Соль | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 | 1,10 | 1,10 | 1,70 | 1,70 |
| Сахар-песок | 3,60 | 3,60 | 5,30 | 5,30 | 7,10 | 7,10 | 10,70 | 10,70 |
| Масло сливочное | 3,20 | 3,20 | 4,80 | 4,80 | 6,40 | 6,40 | 9,60 | 9,60 |
| Яйца | – | 1,10 | – | 1,60 | – | 2,10 | – | 3,20 |
| Молоко | 3,60 | 3,60 | 5,30 | 5,30 | 7,10 | 7,10 | 10,70 | 10,70 |
| Вода | 14,00 | 14,00 | 21,00 | 21,00 | 28,00 | 28,00 | 42,00 | 42,00 |
| Тесто п/ф | – | 61,40 | – | 92,10 | – | 122,80 | – | 184,20 |
| Мука на подпыл | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 | 3,00 | 3,00 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 0,60 |
| Яйцо для смазки изделий | – | 1,00 | – | 1,50 | – | 2,00 | – | 3,00 |
| Выход готового блюда | – | 50 | – | 75 | – | 100 | – | 150 |

5. Технологический процесс.

Тесто скатывают шариками, расстаивают 5 мин, слегка прокатывают на смазанном маслом столе в продолговатую лепешку. Ее скатывают по длине, образуется слоистый жгут теста, который перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем нарезают жгут, оставляя концы 1,5-2 см. При укладке на листы заготовку разворачивают в обе стороны по линии разреза. Расстаивают 50-60 мин. Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 17-21 мин.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – изделия формы кренделя, равномерно выпеченное.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – мелко пористая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежесвепеченным изделиям из 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 | |
| 4,39 | 3,36 | 29,28 | 164,57 | 15,17 | 6,81 | 0,53 | 0,07 | 0,05 | 50 |
| 6,51 | 5,02 | 43,74 | 245,98 | 22,21 | 10,16 | 0,80 | 0,10 | 0,07 | 75 |
| 8,68 | 6,69 | 58,38 | 328,18 | 29,77 | 13,56 | 1,06 | 0,13 | 0,09 | 100 |
| 10,03 | 10,05 | 87,66 | 492,75 | 44,93 | 20,38 | 1,59 | 0,20 | 0,14 | 150 |

Технолог

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9.123

Помидоры свежие

1. Источник.

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 9.123, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Помидоры свежие", 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. 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 |
| Помидоры свежие парниковые | 20,40 | 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 | 23,50 | 20,00 | 29,40 | 25,00 | 35,30 | 30,00 | 58,80 | 50,00 | 70,60 | 60,00 | 94,10 | 80,00 | 117,60 | 100,00 |
| Выход готового блюда | — | 20 | — | 25 | — | 30 | — | 50 | — | 60 | — | 80 | — | 100 |

5. Технологический процесс.

Помидоры промывают, удаляют плодоножки, нарезают порционно.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – помидоры имеют привлекательный вид, нарезаны порционно.

Цвет – свойственный сорту помидоров.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

Вкус и запах – характерный для спелых помидоров, 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 | B ₁ | C | |
| 0,22 | 0,04 | 0,76 | 4,80 | 2,80 | 4,00 | 0,18 | 0,01 | 5,00 | 20 |
| 0,28 | 0,05 | 0,95 | 6,00 | 3,50 | 5,00 | 0,23 | 0,02 | 6,25 | 25 |
| 0,33 | 0,06 | 1,14 | 7,20 | 4,20 | 6,00 | 0,27 | 0,02 | 7,50 | 30 |
| 0,55 | 0,10 | 1,90 | 12,00 | 7,00 | 10,00 | 0,45 | 0,03 | 12,50 | 50 |
| 0,66 | 0,12 | 2,28 | 14,40 | 8,40 | 12,00 | 0,54 | 0,04 | 15,00 | 60 |
| 0,88 | 0,16 | 3,04 | 19,20 | 11,20 | 16,00 | 0,72 | 0,05 | 20,00 | 80 |
| 1,10 | 0,20 | 3,80 | 24,00 | 14,00 | 20,00 | 0,90 | 0,06 | 25,00 | 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 № 4.1
Рассольник ленинградский (без сметаны)

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рассольник ленинградский" (без сметаны), вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП 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 |
| Картофель молодой до 1.09 | 56,30 | 45,00 | 75,00 | 60,00 | 93,80 | 75,00 | 131,30 | 105,00 |
| или с 1.09-31.10 | 60,00 | 45,00 | 80,00 | 60,00 | 100,00 | 75,00 | 140,00 | 105,00 |
| или с 1.11-31.12 | 64,30 | 45,00 | 85,70 | 60,00 | 107,10 | 75,00 | 150,00 | 105,00 |
| или с 1.01-29.02 | 69,20 | 45,00 | 92,30 | 60,00 | 115,40 | 75,00 | 161,50 | 105,00 |
| или с 1.03 | 75,00 | 45,00 | 100,00 | 60,00 | 125,00 | 75,00 | 175,00 | 105,00 |
| Крупа перловая | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 |
| 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 | 3,60 | 3,00 | 4,80 | 4,00 | 6,00 | 5,00 | 8,40 | 7,00 |
| Масло растительное | 2,40 | 2,40 | 3,20 | 3,20 | 4,00 | 4,00 | 5,60 | 5,60 |
| Огурцы консервированные | 26,80 | 14,80 | 35,80 | 19,70 | 44,70 | 24,60 | 62,70 | 34,50 |
| Вола 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 | 1,40 | 1,40 |
| Выход готового блюда | — | 150 | — | 200 | — | 250 | — | 350 |

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, картофель – брусочками,

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

Консистенция – овощи мягкие, сочные, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

6. Пищевая ценность.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные элементы, мг | | | Витамины, мг | | Масса, г |
|----------|---------|-------------|----------------------------------|-----------------------------|-------|------|--------------|-------|----------|
| | | | | Ca | Mg | Fe | В1 | С | |
| 1,42 | 2,64 | 10,25 | 70,93 | 13,80 | 16,45 | 0,63 | 0,07 | 10,34 | 150 |
| 1,89 | 3,52 | 13,67 | 94,57 | 18,40 | 21,93 | 0,84 | 0,09 | 13,79 | 200 |
| 2,36 | 4,40 | 17,09 | 118,21 | 22,99 | 27,41 | 1,05 | 0,11 | 17,23 | 250 |
| 3,31 | 6,15 | 23,92 | 165,50 | 32,20 | 38,39 | 1,47 | 0,15 | 24,13 | 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 № 54

Рассольник ленинградский

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 54, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рассольник ленинградский", 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 |
| Картофель молодой до 1.09 | 56,30 | 45,00 | 75,00 | 60,00 | 93,80 | 75,00 | 93,80 | 75,00 | 131,30 | 105,00 |
| или с 1.09-31.10 | 60,00 | 45,00 | 80,00 | 60,00 | 100,00 | 75,00 | 100,00 | 75,00 | 140,00 | 105,00 |
| или с 1.11-31.12 | 64,30 | 45,00 | 85,70 | 60,00 | 107,10 | 75,00 | 107,10 | 75,00 | 150,00 | 105,00 |
| или с 1.01-29.02 | 69,20 | 45,00 | 92,30 | 60,00 | 115,40 | 75,00 | 115,40 | 75,00 | 161,50 | 105,00 |
| или с 1.03 | 75,00 | 45,00 | 100,00 | 60,00 | 125,00 | 75,00 | 125,00 | 75,00 | 175,00 | 105,00 |
| Крупа перловая | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 |
| 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 | 3,60 | 3,00 | 4,80 | 4,00 | 6,00 | 5,00 | 6,00 | 5,00 | 8,40 | 7,00 |
| Масло растительное | 2,40 | 2,40 | 3,20 | 3,20 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 5,60 | 5,60 |
| Огурцы консервированные | 26,80 | 14,80 | 35,80 | 19,70 | 44,70 | 24,60 | 44,70 | 24,60 | 62,70 | 34,50 |
| Вола или бульон | 114,00 | 114,00 | 152,00 | 152,00 | 190,00 | 190,00 | 190,00 | 190,00 | 266,00 | 266,00 |
| Соль | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,00 | 1,40 | 1,40 |
| Сметана с массовой долей жира 15 % | 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.

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

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой или ломтиками, картофель – брусочками,

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

Консистенция – овощи мягкие, сочные, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

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 | |
| 1,55 | 3,39 | 10,43 | 79,03 | 18,20 | 16,90 | 0,64 | 0,07 | 10,36 | 150/5 |
| 2,10 | 4,72 | 13,96 | 107,53 | 22,44 | 22,65 | 0,86 | 0,09 | 13,82 | 200/8 |
| 2,49 | 5,15 | 17,27 | 126,31 | 27,39 | 27,86 | 1,06 | 0,11 | 17,25 | 250/5 |
| 2,62 | 5,90 | 17,45 | 134,41 | 31,79 | 28,31 | 1,07 | 0,11 | 17,27 | 250/10 |
| 3,57 | 7,65 | 24,28 | 181,70 | 41,00 | 39,29 | 1,49 | 0,16 | 24,17 | 350/10 |

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.

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, посыпают 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 | В1 | С | |
| 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

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 № 9.1

Рыба припущенная

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рыба припущенная", вырабатываемый в КП "МАУ ЦДДП" 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. 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 минтая без кожи и костей (п/ф х/о – 5 %) | 64,70 | 61,50 | 77,70 | 73,80 | 90,60 | 86,10 | 103,60 | 98,40 | 116,50 | 110,70 | 129,50 | 123,00 | 155,40 | 147,60 |
| или филе горбуши с кожей и без костей (п/ф х/о – 5 %) | 64,20 | 61,00 | 77,10 | 73,20 | 89,90 | 85,40 | 102,70 | 97,60 | 115,60 | 109,80 | 128,40 | 122,00 | 154,10 | 146,40 |
| 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 | 1,20 | 1,20 |
| Масло растительное | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,40 | 1,40 | 1,60 | 1,60 | 1,80 | 1,80 | 2,00 | 2,00 | 2,40 | 2,40 |
| Выход готового блюда | – | 50 | – | 60 | – | 70 | – | 80 | – | 90 | – | 100 | – | 120 |

4. Технологический процесс

Филе минтая размораживают, нарезают на порционные куски. Порционные куски рыбы кладут в смазанный растительным маслом разогретый противень, добавляют бульон или воду, солят и припускают до готовности.

5. Органолептические показатели качества

Внешний вид – куски филе рыбы, сохранившие форму.

Цвет – филе рыбы – от белого до 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 | В1 | С | |
| 9,78 | 1,55 | 0,00 | 53,27 | 26,44 | 33,94 | 0,51 | 0,07 | 0,31 | 50 |
| 11,73 | 1,86 | 0,00 | 63,92 | 31,73 | 40,72 | 0,61 | 0,08 | 0,37 | 60 |
| 13,69 | 2,17 | 0,00 | 74,58 | 37,02 | 47,51 | 0,71 | 0,09 | 0,43 | 70 |
| 15,65 | 2,48 | 0,00 | 85,23 | 42,30 | 54,30 | 0,81 | 0,11 | 0,49 | 80 |
| 17,60 | 2,79 | 0,00 | 95,89 | 47,59 | 61,08 | 0,91 | 0,12 | 0,55 | 90 |
| 19,56 | 3,11 | 0,00 | 106,54 | 52,88 | 67,87 | 1,01 | 0,14 | 0,62 | 100 |
| 23,47 | 3,73 | 0,00 | 127,85 | 63,46 | 81,44 | 1,22 | 0,16 | 0,74 | 120 |

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 № 80
Рыба (филе), тушеная в томате с овощами

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 80, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Рыба (филе), тушеная в томате с 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. 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 |
| Филе минтая без кожи и костей (п/ф х/о – 5 %) | 64,70 | 61,50 | 77,70 | 73,80 | 90,60 | 86,10 | 103,60 | 98,40 | 116,50 | 110,70 | 129,50 | 123,00 |
| или филе горбуши с кожей и без костей | 64,20 | 61,00 | 77,10 | 73,20 | 89,90 | 85,40 | 102,70 | 97,60 | 115,60 | 109,80 | 128,40 | 122,00 |
| Масло растительное | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Соль | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 |
| Масса тушеной рыбы | – | 50,00 | – | 60,00 | – | 70,00 | – | 80,00 | – | 90,00 | – | 100,00 |
| Бульон или вода | 5,70 | 5,70 | 11,40 | 11,40 | 13,30 | 13,30 | 15,20 | 15,20 | 17,10 | 17,10 | 19,00 | 19,00 |
| Лук репчатый | 2,90 | 2,40 | 5,70 | 4,80 | 6,70 | 5,60 | 7,60 | 6,40 | 8,60 | 7,20 | 9,50 | 8,00 |
| Морковь до 1.01 | 8,30 | 6,60 | 16,50 | 13,20 | 19,30 | 15,40 | 22,00 | 17,60 | 24,80 | 19,80 | 27,50 | 22,00 |
| или с 1.01 | 8,80 | 6,60 | 17,60 | 13,20 | 20,51 | 15,40 | 23,40 | 17,60 | 26,40 | 19,80 | 29,30 | 22,00 |
| Томат-паста | 1,20 | 1,20 | 2,40 | 2,40 | 2,80 | 2,80 | 3,20 | 3,20 | 3,60 | 3,60 | 4,00 | 4,00 |
| Масло растительное | 0,90 | 0,90 | 1,80 | 1,80 | 2,10 | 2,10 | 2,40 | 2,40 | 2,70 | 2,70 | 3,00 | 3,00 |
| Сахар | 0,60 | 0,60 | 1,20 | 1,20 | 1,40 | 1,40 | 1,60 | 1,60 | 1,80 | 1,80 | 2,00 | 2,00 |
| Соль | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,35 | 0,35 | 0,40 | 0,40 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом | – | 75,00 | – | 90,00 | – | 105,00 | – | 120,00 | – | 135,00 | – | 150,00 |
| Выход готового блюда | – | 50/25 | – | 60/30 | – | 70/35 | – | 80/40 | – | 90/45 | – | 100/50 |

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

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

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

Консистенция – мягкая.

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

7. Пищевая ценность.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные элементы, мг | | | Витамины, мг | | Масса, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|--------------------------|-------|------|--------------|------|----------|
| | | | | Ca | Mg | Fe | B1 | C | |
| 9,96 | 3,46 | 1,48 | 77,26 | 29,59 | 37,40 | 0,60 | 0,07 | 1,42 | 50/25 |
| 12,09 | 4,48 | 2,96 | 101,12 | 38,03 | 47,65 | 0,80 | 0,10 | 2,59 | 60/30 |
| 14,10 | 4,90 | 3,45 | 114,98 | 44,62 | 55,61 | 0,94 | 0,11 | 3,02 | 70/35 |
| 16,12 | 5,31 | 3,94 | 128,84 | 50,83 | 63,55 | 1,07 | 0,13 | 3,45 | 80/40 |
| 18,13 | 5,73 | 4,44 | 142,69 | 57,42 | 71,50 | 1,21 | 0,14 | 3,88 | 90/45 |
| 20,15 | 6,14 | 4,93 | 156,55 | 64,00 | 79,46 | 1,34 | 0,16 | 4,32 | 100/50 |

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6
Салат из белокочанной капусты с морковью

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 6, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Салат из белокочанной капусты с морковью", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП 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 |
| Капуста белокочанная свежая | 70,00 | 56,20 | 84,40 | 67,80 | 98,40 | 78,70 | 112,00 | 90,40 | 126,50 | 101,20 | 140,60 | 112,50 | 168,70 | 135,00 |
| Масса стертой капусты | – | 35,50 | – | 42,60 | – | 49,70 | – | 56,80 | – | 63,90 | – | 71,00 | – | 85,20 |
| Морковь до 1.01 | 12,50 | 10,00 | 15,00 | 12,00 | 15,70 | 12,60 | 20,00 | 16,00 | 20,20 | 16,20 | 22,50 | 18,00 | 27,00 | 21,60 |
| или с 1.01 | 13,30 | 10,00 | 16,10 | 12,00 | 16,70 | 12,60 | 21,50 | 16,00 | 21,50 | 16,20 | 23,90 | 18,00 | 28,70 | 21,60 |
| Сахар-песок | 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 |
| Масло растительное | 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 |
| 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. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15 г на 1 кг) и перетирают до выделения сока, после чего его отжимают. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, сахар, масло растительное и перемешивают.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – хрустящая, сочная.

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

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 | |
| 1,14 | 2,56 | 5,83 | 51,69 | 33,43 | 13,01 | 0,44 | 0,02 | 25,79 | 50 |
| 1,38 | 3,08 | 7,01 | 62,12 | 39,55 | 15,63 | 0,53 | 0,03 | 31,11 | 60 |
| 1,58 | 3,59 | 8,06 | 71,88 | 44,96 | 17,60 | 0,60 | 0,03 | 36,05 | 70 |
| 1,84 | 4,10 | 9,34 | 82,83 | 51,51 | 20,76 | 0,70 | 0,04 | 41,48 | 80 |
| 2,03 | 4,61 | 10,37 | 92,42 | 56,40 | 22,50 | 0,76 | 0,04 | 46,35 | 90 |
| 2,26 | 5,13 | 11,52 | 102,70 | 62,69 | 25,06 | 0,85 | 0,04 | 51,53 | 100 |
| 2,71 | 6,15 | 13,82 | 123,24 | 75,23 | 30,07 | 1,01 | 0,05 | 61,83 | 120 |

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 № 40

Салат "Степной"

Источник: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 40, ООО Фирма "Партнер", г.Уфа, 2016 г.

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию.

"Салат Степной",

вырабатываемую в Комбинате питания 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 (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 | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель молодой с 1.09 по 31.10 | 19,30 | 14,50 | 23,20 | 17,40 | 27,00 | 20,30 | 30,90 | 23,20 | 34,70 | 26,10 | 38,60 | 29,00 | 46,30 | 34,80 |
| или с 1.11 -31.12 | 20,70 | 14,50 | 24,80 | 17,40 | 29,00 | 20,30 | 33,10 | 23,20 | 37,30 | 26,10 | 41,40 | 29,00 | 49,70 | 34,80 |
| или с 1.01 - 29.02 | 22,30 | 14,50 | 26,80 | 17,40 | 31,20 | 20,30 | 35,70 | 23,20 | 40,20 | 26,10 | 44,60 | 29,00 | 53,50 | 34,80 |
| или с 1.03 | 24,20 | 14,50 | 29,00 | 17,40 | 33,90 | 20,30 | 38,70 | 23,20 | 43,60 | 26,10 | 48,40 | 29,00 | 58,10 | 34,80 |
| Масса отварного картофеля | — | 14,00 | — | 16,80 | — | 19,60 | — | 22,40 | — | 25,20 | — | 28,00 | — | 33,60 |
| Морковь до 1.01 | 14,90 | 11,90 | 17,90 | 14,30 | 20,90 | 16,70 | 23,80 | 19,00 | 26,80 | 21,40 | 29,80 | 23,80 | 35,80 | 28,60 |
| или с 1.01 | 15,90 | 11,90 | 19,10 | 14,30 | 22,30 | 16,70 | 25,40 | 19,00 | 28,60 | 21,40 | 31,80 | 23,80 | 38,20 | 28,60 |
| Масса отварной моркови | — | 11,80 | — | 14,20 | — | 16,50 | — | 18,90 | — | 21,20 | — | 23,60 | — | 28,30 |
| Огурцы маринованные | 15,50 | 8,50 | 18,60 | 10,20 | 21,70 | 11,90 | 24,80 | 13,60 | 27,90 | 15,30 | 31,00 | 17,00 | 37,20 | 20,40 |
| Лук репчатый | 10,12 | 8,50 | 12,10 | 10,20 | 14,20 | 11,90 | 16,20 | 13,60 | 18,20 | 15,30 | 20,20 | 17,00 | 24,30 | 20,40 |
| Горошек зеленый консервированный | 8,50 | 5,50 | 10,20 | 6,60 | 11,90 | 7,70 | 13,60 | 8,80 | 15,30 | 9,90 | 17,00 | 11,00 | 20,40 | 13,20 |
| Масло растительное | 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 |
| Соль | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 |
| Выход готового блюда | — | 50 | — | 60 | — | 70 | — | 80 | — | 90 | — | 100 | — | 120 |

4. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают и очищают. Сырой очищенный картофель отваривают и нарезают кубиками. Подготовленную отварную морковь и очищенные от кожицы маринованные огурцы нарезают кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, масло растительное и перемешивают.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид - овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой.

Цвет - свойственный входящим в состав продуктов.

Консистенция - овощей- мягкая, сочная.

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

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 | |
| 0,80 | 2,60 | 4,38 | 44,60 | 11,46 | 11,46 | 0,38 | 0,04 | 5,32 | 50 |
| 0,96 | 3,12 | 5,26 | 53,52 | 13,90 | 13,77 | 0,46 | 0,04 | 6,39 | 60 |
| 1,12 | 3,65 | 6,14 | 62,45 | 15,98 | 16,05 | 0,53 | 0,05 | 7,45 | 70 |
| 1,28 | 4,17 | 7,01 | 71,34 | 18,39 | 18,32 | 0,61 | 0,06 | 8,51 | 80 |
| 1,44 | 4,69 | 7,89 | 80,26 | 20,47 | 20,61 | 0,68 | 0,07 | 9,58 | 90 |
| 1,60 | 5,21 | 8,77 | 89,19 | 22,91 | 22,92 | 0,76 | 0,07 | 10,64 | 100 |
| 1,93 | 6,25 | 10,52 | 107,04 | 27,43 | 27,51 | 0,91 | 0,09 | 12,77 | 120 |

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 № 8.30

Свекла отварная

1. Источник.

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения, ТК № 8.30, М.А.Самсонов, Екатеринбург, 1996 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Свекла отварная", 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 |
| Свекла до 1.01 | 25,50 | 20,40 | 38,30 | 30,60 | 51,00 | 40,80 | 63,80 | 51,00 | 76,50 | 61,20 | 102,00 | 81,60 | 127,50 | 102,00 |
| или с 1.01 | 27,20 | 20,40 | 40,80 | 30,60 | 54,40 | 40,80 | 68,00 | 51,00 | 81,60 | 61,20 | 108,80 | 81,60 | 136,00 | 102,00 |
| Масса отварной очищенной свеклы | – | 20,00 | – | 30,00 | – | 40,00 | – | 50,00 | – | 60,00 | – | 80,00 | – | 100,00 |
| Выход готового блюда | – | 20 | – | 30 | – | 40 | – | 50 | – | 60 | – | 80 | – | 100 |

5. Технологический процесс.

Свеклу тщательно промывать, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают порционно.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – сваренная и очищенная свекла нарезана порционно.

Цвет – красный, бордовый.

Консистенция – мягкая, сочная.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

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 | |
| 0,31 | 0,02 | 1,80 | 8,57 | 7,55 | 4,49 | 0,29 | 0,00 | 2,04 | 20 |
| 0,46 | 0,03 | 2,69 | 12,85 | 11,32 | 6,73 | 0,43 | 0,01 | 3,06 | 30 |
| 0,61 | 0,04 | 3,59 | 17,14 | 15,10 | 8,98 | 0,57 | 0,01 | 4,08 | 40 |
| 0,77 | 0,05 | 4,49 | 21,42 | 18,87 | 11,22 | 0,71 | 0,01 | 5,10 | 50 |
| 0,92 | 0,06 | 5,39 | 25,70 | 22,64 | 13,46 | 0,86 | 0,01 | 6,12 | 60 |
| 1,22 | 0,08 | 7,18 | 34,27 | 30,19 | 17,95 | 1,14 | 0,02 | 8,16 | 80 |
| 1,53 | 0,10 | 8,98 | 42,84 | 37,74 | 22,44 | 1,43 | 0,02 | 10,20 | 100 |

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 500
Биточки рубленые из цыплят-бройлеров

1. Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 500, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Биточки рубленые из цыплят-бройлеров", 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 |
| Цыплята-бройлеры I категории потрошенные мякоть без кожи и костей (х/о – 3 %, кожа и кости – 47 %) | 74,00 | 37,00 | 88,80 | 44,40 | 103,60 | 51,80 | 118,40 | 59,20 |
| или филе грудки цыпленка-бройлера (п/ф х/о – 5 %) | 39,00 | 37,00 | 47,00 | 44,40 | 54,50 | 51,80 | 62,00 | 59,20 |
| Хлеб пшеничный | 9,00 | 9,00 | 10,80 | 10,80 | 12,60 | 12,60 | 14,40 | 14,40 |
| Молоко или вода | 13,00 | 13,00 | 15,60 | 15,60 | 18,20 | 18,20 | 20,80 | 20,80 |
| Масло сливочное | 2,00 | 2,00 | 2,40 | 2,40 | 2,80 | 2,80 | 3,20 | 3,20 |
| Соль | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,10 | 1,10 | 1,30 | 1,30 |
| Масса полуфабриката | – | 57,00 | – | 68,40 | – | 79,80 | – | 91,20 |
| Масло сливочное | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,40 | 1,40 | 1,60 | 1,60 |
| Масса готовых биточков | – | 50,00 | – | 60,00 | – | 70,00 | – | 80,00 |
| Выход готового блюда | – | 50 | – | 60 | – | 70 | – | 80 |

5. Технологический процесс.

Замороженные цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров размораживают. У тушек цыплят оставляют всю кожу шеи при тушке. Ноги отрубают по заплюсневый сустав. Внутренний жир, копчиковую железу удаляют. Затем цыплята или филе грудки цыплят-бройлеров промывают холодной проточной водой и разделяют на мякоть без костей и кожи. Мякоть нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с предварительно замоченным в молоке или воде хлебом и маслом сливочным, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, затем добавляют соль, еще раз перемешивают и отбивают. Из полученной котлетной массы формируют изделия круглоприплюснутой формы, выкладывают на смазанный маслом сливочным разогретый противень и припускают до готовности. При отпуске биточки поливают соусом.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – изделия круглоприплюснутой формы.

Цвет – сероватый.

Консистенция – мягкая, сочная, 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 | B ₁ | C | |
| 8,00 | 8,62 | 5,23 | 130,18 | 26,24 | 10,29 | 0,62 | 0,05 | 0,91 | 50 |
| 9,60 | 10,34 | 6,27 | 156,22 | 31,64 | 12,35 | 0,75 | 0,06 | 1,09 | 60 |
| 11,21 | 12,07 | 7,32 | 182,25 | 36,67 | 14,40 | 0,87 | 0,07 | 1,27 | 70 |
| 12,81 | 13,79 | 8,36 | 208,29 | 42,06 | 16,46 | 1,00 | 0,08 | 1,45 | 80 |

Технолог

_____ПОДПИСЬ

_____Ф.И.О.

Зав. производством

_____ПОДПИСЬ

_____Ф.И.О.

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4.2

Борщ с капустой и картофелем

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Борщ с капустой и картофелем", 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. Рецептура.

| Наименования сырья и пищевых продуктов | Расход продуктов на 1 порцию в граммах | | | | | | | |
|--|--|------------|--------|------------|--------|------------|--------|------------|
| | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла сырая очищенная до 1.01 | 30,00 | 24,00 | 40,00 | 32,00 | 50,00 | 40,00 | 70,00 | 56,00 |
| или с 1.01 | 32,00 | 24,00 | 42,60 | 32,00 | 53,30 | 40,00 | 74,60 | 56,00 |
| Капуста белокочанная | 15,00 | 12,00 | 20,00 | 16,00 | 25,00 | 20,00 | 35,00 | 28,00 |
| или квашеная | 17,20 | 12,00 | 22,90 | 16,00 | 28,60 | 20,00 | 40,00 | 28,00 |
| Картофель молодой до 1.09 | 15,00 | 12,00 | 20,00 | 16,00 | 25,00 | 20,00 | 35,00 | 28,00 |
| или с 1.09-31.10 | 16,00 | 12,00 | 21,40 | 16,00 | 26,70 | 20,00 | 37,40 | 28,00 |
| или с 1.11-31.12 | 17,20 | 12,00 | 22,90 | 16,00 | 28,60 | 20,00 | 40,00 | 28,00 |
| или с 1.01-29.02 | 18,50 | 12,00 | 24,60 | 16,00 | 30,80 | 20,00 | 43,10 | 28,00 |
| или с 1.03 | 20,00 | 12,00 | 26,60 | 16,00 | 33,30 | 20,00 | 46,60 | 28,00 |
| 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 |
| Томат-паста | 1,80 | 1,80 | 2,40 | 2,40 | 3,00 | 3,00 | 4,20 | 4,20 |
| Масло растительное | 2,40 | 2,40 | 3,20 | 3,20 | 4,00 | 4,00 | 5,60 | 5,60 |
| Вода или бульон | 120,00 | 120,00 | 160,00 | 160,00 | 200,00 | 200,00 | 280,00 | 280,00 |
| Соль | 0,50 | 0,50 | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 1,50 |
| Выход готового блюда | — | 150 | — | 200 | — | 250 | — | 350 |

4. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают и очищают. Свеклу подготавливают следующим образом: – свеклу нарезают соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного и небольшого количества бульона или воды (15-25 % к массе свеклы); – свеклу неочищенную отваривают целиком. После варки свеклу очищают от кожицы. Вареную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томат-пастой. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками).

Цвет – малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый.

Консистенция – свекла и овощи – мягкие, капуста – упругая, 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 | |
| 1,06 | 2,50 | 5,88 | 50,65 | 21,52 | 14,09 | 0,66 | 0,03 | 11,91 | 150 |
| 1,42 | 3,33 | 7,84 | 67,54 | 29,18 | 18,82 | 0,89 | 0,04 | 15,88 | 200 |
| 1,77 | 4,17 | 9,80 | 84,42 | 36,48 | 23,52 | 1,11 | 0,05 | 19,85 | 250 |
| 2,48 | 5,83 | 13,72 | 118,19 | 51,44 | 32,95 | 1,55 | 0,07 | 27,79 | 350 |

Технолог

_____полномочия

_____Ф.И.О.

Зав. производством

_____полномочия

_____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 № 271

Булочка "Веснушка"

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 271, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Булочка "Веснушка", 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 |
| Мука пшеничная в/с | 35,20 | 35,20 | 52,80 | 52,80 | 70,40 | 70,40 |
| Сахар-песок | 3,60 | 3,60 | 5,40 | 5,40 | 7,20 | 7,20 |
| Масло сливочное | 3,20 | 3,20 | 4,80 | 4,80 | 6,40 | 6,40 |
| Соль | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 0,60 | 0,80 | 0,80 |
| Дрожжи сухие | 0,30 | 0,30 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 |
| Молоко | 10,50 | 10,50 | 15,70 | 15,70 | 21,00 | 21,00 |
| Яйцо | – | 3,80 | – | 5,70 | – | 7,60 |
| Изюм | 1,80 | 1,80 | 2,80 | 2,70 | 3,70 | 3,60 |
| Выход п/ф | – | 58,80 | – | 88,20 | – | 117,60 |
| Мука на подпыл | 1,50 | 1,50 | 2,30 | 2,30 | 3,00 | 3,00 |
| Яйцо для смазки | – | 0,90 | – | 1,40 | – | 1,80 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 |
| Масса п/ф | – | 61,40 | – | 92,10 | – | 122,80 |
| Выход готового блюда | – | 50 | – | 75 | – | 100 |

5. Технологический процесс.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их на листы смазанные маслом, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – изделие круглой формы, равномерно выпеченное.

Цвет – светло-желтый, корочки – золотистый.

Консистенция – мелкопористая, равномерная.

Вкус и запах – свойственный свежес выпеченным изделиям из 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 | |
| 4,97 | 3,89 | 31,02 | 178,96 | 25,66 | 8,90 | 0,66 | 0,07 | 0,14 | 50 |
| 7,47 | 5,84 | 46,57 | 268,70 | 38,48 | 13,39 | 0,99 | 0,11 | 0,20 | 75 |
| 9,94 | 7,78 | 62,05 | 357,91 | 51,32 | 17,81 | 1,32 | 0,15 | 0,27 | 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 № 1.3

Бутерброд с маслом и сыром

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Бутерброд с маслом и сыром", 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. 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 |
| Хлеб пшеничный | 20,00 | 20,00 | 30,00 | 30,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 |
| Масло сливочное | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 | 10,00 | 10,00 | 15,00 | 15,00 | 10,00 | 10,00 | 20,00 | 20,00 |
| Сыр голландский | 10,90 | 10,00 | 10,90 | 10,00 | 21,70 | 20,00 | 10,90 | 10,00 | 10,90 | 10,00 | 16,30 | 15,00 | 10,90 | 10,00 |
| Выход готового блюда | – | 20/5/10 | – | 30/5/10 | – | 50/7/20 | – | 50/10/10 | – | 50/15/10 | – | 50/10/15 | – | 50/20/10 |

4. Технологический процесс.

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

5. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – свойственный виду масла, сыра.

Консистенция – хлеба-мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

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 | |
| 4,19 | 6,45 | 9,91 | 115,05 | 105,20 | 8,30 | 0,30 | 0,03 | 0,07 | 20/5/10 |
| 4,95 | 6,53 | 14,83 | 138,55 | 107,20 | 9,70 | 0,41 | 0,04 | 0,07 | 30/5/10 |
| 9,12 | 10,80 | 24,69 | 233,77 | 211,68 | 18,00 | 0,70 | 0,06 | 0,14 | 50/7/20 |
| 6,51 | 10,31 | 24,73 | 218,60 | 112,40 | 12,50 | 0,64 | 0,06 | 0,07 | 50/10/10 |
| 6,55 | 13,94 | 24,80 | 251,65 | 113,60 | 12,50 | 0,65 | 0,06 | 0,07 | 50/15/10 |
| 7,83 | 11,64 | 24,73 | 236,10 | 162,40 | 15,25 | 0,68 | 0,06 | 0,11 | 50/10/15 |
| 6,59 | 17,56 | 24,86 | 284,70 | 114,80 | 12,50 | 0,66 | 0,06 | 0,07 | 50/20/10 |

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 № 1
Бутерброд с маслом

1. Источник.

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

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Бутерброд с маслом", 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 |
| Хлеб пшеничный | 20,00 | 20,00 | 20,00 | 20,00 | 25,00 | 25,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 |
| Масло сливочное | 5,00 | 5,00 | 10,00 | 10,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 20,00 | 20,00 |
| Выход готового блюда | – | 20/5 | – | 20/10 | – | 25/5 | – | 30/5 | – | 30/10 | – | 50/10 | – | 50/20 |

5. Технологический процесс.

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба.

6. Органолептические показатели качества

Внешний вид – ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Цвет – свойственный виду масла.

Консистенция – хлеба – мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

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 | |
| 1,56 | 3,79 | 9,91 | 80,05 | 5,20 | 2,80 | 0,23 | 0,02 | 0,00 | 20/5 |
| 1,60 | 7,41 | 9,97 | 113,10 | 6,40 | 2,80 | 0,24 | 0,02 | 0,00 | 20/10 |
| 1,94 | 3,83 | 12,37 | 91,80 | 6,20 | 3,50 | 0,29 | 0,03 | 0,00 | 25/5 |
| 2,32 | 3,87 | 14,83 | 103,55 | 7,20 | 4,20 | 0,34 | 0,03 | 0,00 | 30/5 |
| 2,36 | 7,49 | 14,89 | 136,60 | 8,40 | 4,20 | 0,35 | 0,03 | 0,00 | 30/10 |
| 3,88 | 7,65 | 24,73 | 183,60 | 12,40 | 7,00 | 0,57 | 0,06 | 0,00 | 50/10 |
| 3,96 | 14,90 | 24,86 | 249,70 | 14,80 | 7,00 | 0,59 | 0,06 | 0,00 | 50/20 |

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 № 3
Бутерброд с сыром

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 3, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Бутерброд 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. 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 |
| Хлеб пшеничный | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 60,00 | 60,00 | 60,00 | 60,00 | 60,00 | 60,00 |
| Сыр голландский | 11,00 | 10,00 | 22,00 | 20,00 | 11,00 | 10,00 | 22,00 | 20,00 | 11,00 | 10,00 | 16,00 | 15,00 | 22,00 | 20,00 |
| Выход готового блюда | — | 30/10 | — | 30/20 | — | 50/10 | — | 50/20 | — | 60/10 | — | 60/15 | — | 60/20 |

5. Технологический процесс.

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр твердый нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

6. Органолептические показатели качества.

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

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

Консистенция – хлеба – мягкая.

Вкус и запах – свойственный входящим в блюдо продуктам.

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 | |
| 4,91 | 2,90 | 14,76 | 105,50 | 106,00 | 9,70 | 0,40 | 0,04 | 0,07 | 30/10 |
| 7,54 | 5,56 | 14,76 | 140,50 | 206,00 | 15,20 | 0,47 | 0,04 | 0,14 | 30/20 |
| 6,43 | 3,06 | 24,60 | 152,50 | 110,00 | 12,50 | 0,62 | 0,06 | 0,07 | 50/10 |
| 9,06 | 5,72 | 24,60 | 187,50 | 210,00 | 18,00 | 0,69 | 0,06 | 0,14 | 50/20 |
| 7,19 | 3,14 | 29,52 | 176,00 | 112,00 | 13,90 | 0,73 | 0,07 | 0,07 | 60/10 |
| 8,51 | 4,47 | 29,52 | 193,50 | 162,00 | 16,65 | 0,77 | 0,07 | 0,11 | 60/15 |
| 9,82 | 5,80 | 29,52 | 211,00 | 212,00 | 19,40 | 0,80 | 0,07 | 0,14 | 60/20 |

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 № 42

Винегрет овощной

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 42, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Винегрет овощной", 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 | брутто | нетто |
| Картофель молодой до 1.09 | 13,50 | 10,80 | 16,20 | 13,00 | 18,90 | 15,10 | 21,60 | 17,30 | 24,30 | 19,40 | 27,00 | 21,60 | 32,40 | 25,90 |
| или с 1.09 - 31.10 | 14,40 | 10,80 | 17,30 | 13,00 | 20,20 | 15,10 | 23,00 | 17,30 | 25,90 | 19,40 | 28,80 | 21,60 | 34,60 | 25,90 |
| или с 1.11 - 31.12 | 15,40 | 10,80 | 18,50 | 13,00 | 21,60 | 15,10 | 24,60 | 17,30 | 27,70 | 19,40 | 30,80 | 21,60 | 37,00 | 25,90 |
| или с 1.01 - 29.02 | 16,60 | 10,80 | 19,90 | 13,00 | 23,20 | 15,10 | 26,60 | 17,30 | 29,90 | 19,40 | 33,20 | 21,60 | 39,80 | 25,90 |
| или с 1.03 | 18,00 | 10,80 | 21,60 | 13,00 | 25,20 | 15,10 | 28,80 | 17,30 | 32,40 | 19,40 | 36,00 | 21,60 | 43,20 | 25,90 |
| Свекла до 1.01 | 9,60 | 7,70 | 11,50 | 9,20 | 13,40 | 10,80 | 15,40 | 12,30 | 17,30 | 13,90 | 19,20 | 15,40 | 23,00 | 18,50 |
| или с 1.01 | 10,30 | 7,70 | 12,40 | 9,20 | 14,40 | 10,80 | 16,50 | 12,30 | 18,50 | 13,90 | 20,60 | 15,40 | 24,70 | 18,50 |
| Морковь до 1.01 | 6,30 | 5,00 | 7,60 | 6,00 | 8,80 | 7,00 | 10,10 | 8,00 | 11,30 | 9,00 | 12,60 | 10,00 | 15,10 | 12,00 |
| или с 1.01 | 6,70 | 5,00 | 8,00 | 6,00 | 9,40 | 7,00 | 10,70 | 8,00 | 12,10 | 9,00 | 13,40 | 10,00 | 16,10 | 12,00 |
| Огурцы консервированные | 15,50 | 8,50 | 18,60 | 10,20 | 21,70 | 11,90 | 24,80 | 13,60 | 27,90 | 15,30 | 31,00 | 17,00 | 37,20 | 20,40 |
| Зеленый горошек консервированный | 7,50* | 5,00 | 9,00* | 6,00 | 10,50* | 7,00 | 12,00* | 8,00 | 13,50* | 9,00 | 15,00* | 10,00 | 18,00* | 12,00 |
| Лук репчатый | 4,50 | 4,00 | 5,40 | 4,80 | 6,30 | 5,60 | 7,20 | 6,40 | 8,10 | 7,20 | 9,00 | 8,00 | 10,80 | 9,60 |
| или зеленый | 5,00 | 4,00 | 6,00 | 4,80 | 7,00 | 5,60 | 8,00 | 6,40 | 9,00 | 7,20 | 10,00 | 8,00 | 12,00 | 9,60 |
| Масло растительное | 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 |
| Соль | 0,25 | 0,25 | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,45 | 0,45 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 |
| Выход готового блюда | — | 50 | — | 60 | — | 70 | — | 80 | — | 90 | — | 100 | — | 120 |

*- вес брутто находится путем контрольной проработки, учитывается количество жидкой части в банке.

5. Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают, очищают, отваривают в кожуре. Отварные овощи, консервированные огурцы и лук нарезают кубиками. Зеленый горошек предварительно прокипятить в собственном соку. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло и перемешивают. Огурцы можно заменить квашеной капустой и наоборот.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

Цвет – свойственный входящим в блюдо продуктам.

Консистенция – хрустящая, сочная, упругая.

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 | |
| 0,68 | 2,58 | 3,58 | 40,52 | 10,58 | 8,94 | 0,37 | 0,03 | 4,51 | 50 |
| 0,81 | 3,10 | 4,30 | 48,64 | 12,83 | 10,74 | 0,44 | 0,03 | 5,41 | 60 |
| 0,95 | 3,61 | 5,01 | 56,72 | 15,11 | 12,54 | 0,52 | 0,04 | 6,31 | 70 |
| 1,08 | 4,13 | 5,73 | 64,84 | 17,36 | 14,34 | 0,59 | 0,04 | 7,21 | 80 |
| 1,22 | 4,64 | 6,44 | 72,92 | 19,64 | 16,13 | 0,66 | 0,05 | 8,11 | 90 |
| 1,35 | 5,16 | 7,16 | 81,04 | 21,89 | 17,93 | 0,74 | 0,05 | 9,01 | 100 |
| 1,62 | 6,19 | 8,59 | 97,24 | 26,42 | 21,53 | 0,89 | 0,06 | 10,81 | 120 |

Технолог

_____ подписать

_____ Ф.И.О.

Зав. производством

_____ подписать

_____ Ф.И.О.

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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15.3

Витаминизированный напиток или кисель

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Витаминизированный напиток или кисель", 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 |
| Кисель с витаминами "Витошка" | 19,00 | 19,00 | 25,00 | 25,00 |
| Вода | 135,00 | 135,00 | 180,00 | 180,00 |
| Выход готового блюда | – | 150 | – | 200 |

4. Технологический процесс.

Кисель разводят холодной водой, перемешивают, вливают в кипящую воду, размешивают и доводят до кипения.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с прозрачной жидкостью, без пленки на поверхности.

Цвет – соответствует виду киселя.

Консистенция – однородная средней густоты, слегка желеобразная.

Вкус и запах – кисло-сладкий.

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 | 17,86 | 72,20 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,23 | 15,28 | 150 |
| 0,00 | 0,00 | 23,50 | 95,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,30 | 20,10 | 200 |

Технолог

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Дучмак с творогом

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 265, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Дучмак с творогом", 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 |
| Мука пшеничная в/с | 25,40 | 25,40 | 38,10 | 38,10 | 50,80 | 50,80 |
| Сахар-песок | 1,80 | 1,80 | 2,70 | 2,70 | 3,60 | 3,60 |
| Масло сливочное | 1,00 | 1,00 | 1,50 | 1,50 | 2,00 | 2,00 |
| Дрожжи сухие | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 |
| Вода | 11,40 | 11,40 | 17,10 | 17,10 | 22,80 | 22,80 |
| Соль | 0,20 | 0,20 | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 |
| Тесто п/ф | – | 39,90 | – | 59,90 | – | 79,80 |
| Творог | 16,20 | 15,80 | 24,30 | 23,70 | 32,40 | 31,60 |
| Яйца | – | 1,50 | – | 2,30 | – | 3,00 |
| Сахар-песок | 1,80 | 1,80 | 2,70 | 2,70 | 3,60 | 3,60 |
| Мука пшеничная в/с | 0,80 | 0,80 | 1,20 | 1,20 | 1,60 | 1,60 |
| Масло сливочное | 0,80 | 0,80 | 1,20 | 1,20 | 1,60 | 1,60 |
| Фарш творожный | – | 20,70 | – | 31,05 | – | 41,40 |
| Мука на подпыл | 0,90 | 0,90 | 1,40 | 1,40 | 1,80 | 1,80 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,70 | 0,70 | 1,00 | 1,00 | 1,40 | 1,40 |
| Яйцо для смазки изделий | – | 1,70 | – | 2,50 | – | 3,40 |
| Масло сливочное для смазки изделий | 0,70 | 0,70 | 1,00 | 1,00 | 1,40 | 1,40 |
| Выход готового блюда | – | 50 | – | 75 | – | 100 |

5. Технологический процесс.

Подготовленное тесто после расстойки делят на кусочки, раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм. На середину каждой лепешки кладут начинку, края собирают в 5 складок (форма пятиконечной звезды). Изделия укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, дают расстояться и выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 минут. Готовые изделия смазывают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – форма пятиконечной звезды, корочки тонкие, в середине начинка.

Цвет – золотисто-желтый.

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 | |
| 6,70 | 4,03 | 23,08 | 155,85 | 34,05 | 8,50 | 0,50 | 0,06 | 0,08 | 50 |
| 9,92 | 5,94 | 33,82 | 229,15 | 50,85 | 12,57 | 0,73 | 0,08 | 0,12 | 75 |
| 13,22 | 8,03 | 45,04 | 306,35 | 67,81 | 16,74 | 0,97 | 0,11 | 0,16 | 100 |

Технолог

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 97

Жаркое по-домашнему

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 97, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Жаркое по-домашнему", 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 | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина I категории (п/ф. х/о -3,5 %) | 49,10 | 47,40 | 65,50 | 63,20 | 73,70 | 71,10 | 81,90 | 79,00 | 90,10 | 86,90 | 98,20 | 94,80 | 114,60 | 110,60 | 131,00 | 126,40 | 163,80 | 158,00 |
| Масса тушеного мяса | — | 30,00 | — | 40,00 | — | 45,00 | — | 50,00 | — | 55,00 | — | 60,00 | — | 70,00 | — | 80,00 | — | 100,00 |
| Картофель молодой до 1.09 | 70,00 | 56,00 | 90,00 | 72,00 | 105,00 | 84,00 | 115,00 | 92,00 | 130,00 | 104,00 | 140,00 | 112,00 | 160,00 | 128,00 | 170,00 | 136,00 | 230,00 | 184,00 |
| или с 1.09-31.10 | 74,70 | 56,00 | 96,00 | 72,00 | 112,00 | 84,00 | 122,60 | 92,00 | 138,60 | 104,00 | 149,30 | 112,00 | 170,60 | 128,00 | 181,30 | 136,00 | 245,20 | 184,00 |
| или с 1.11-31.12 | 80,00 | 56,00 | 102,90 | 72,00 | 120,00 | 84,00 | 131,40 | 92,00 | 148,60 | 104,00 | 160,00 | 112,00 | 182,90 | 128,00 | 194,30 | 136,00 | 262,80 | 184,00 |
| или с 1.01-29.02 | 86,20 | 56,00 | 110,80 | 72,00 | 129,20 | 84,00 | 141,50 | 92,00 | 160,00 | 104,00 | 172,30 | 112,00 | 196,90 | 128,00 | 209,20 | 136,00 | 283,00 | 184,00 |
| или с 1.03 | 93,40 | 56,00 | 120,00 | 72,00 | 140,00 | 84,00 | 153,40 | 92,00 | 173,40 | 104,00 | 186,70 | 112,00 | 213,40 | 128,00 | 226,70 | 136,00 | 306,80 | 184,00 |
| Лук репчатый | 8,40 | 7,00 | 10,70 | 9,00 | 12,50 | 10,50 | 13,70 | 11,50 | 15,50 | 13,00 | 16,70 | 14,00 | 19,10 | 16,00 | 20,20 | 17,00 | 27,40 | 23,00 |
| Масло растительное | 2,80 | 2,80 | 3,60 | 3,60 | 4,20 | 4,20 | 4,60 | 4,60 | 5,20 | 5,20 | 5,60 | 5,60 | 6,40 | 6,40 | 6,80 | 6,80 | 9,20 | 9,20 |
| Томат-паста | 1,40 | 1,40 | 1,80 | 1,80 | 2,10 | 2,10 | 2,30 | 2,30 | 2,60 | 2,60 | 2,80 | 2,80 | 3,20 | 3,20 | 3,40 | 3,40 | 4,60 | 4,60 |
| 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 | 1,10 | 1,10 | 1,20 | 1,20 | 1,60 | 1,60 |
| Масса соуса и овощей | — | 70,00 | — | 90,00 | — | 105,00 | — | 115,00 | — | 130,00 | — | 140,00 | — | 160,00 | — | 170,00 | — | 230,00 |
| Выход готового блюда | — | 30/70 | — | 40/90 | — | 45/105 | — | 50/115 | — | 55/130 | — | 60/140 | — | 70/160 | — | 80/170 | — | 100/230 |

5. Технологический процесс.

Подготовленное мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук – дольками, затем мясо и овощи тушат по отдельности. Тушеное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пасту, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томат-пасты.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет – мяса – серый.

Консистенция – мяса – сочная, мягкая, овощей – мягкая.

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

7. Пищевая ценность.

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал | Минеральные элементы, мг | | | Витамины, мг | | Масса, г |
|----------|---------|-------------|-------------------------------|--------------------------|-------|------|--------------|-------|----------|
| | | | | Ca | Mg | Fe | В1 | С | |
| 10,10 | 10,62 | 9,97 | 175,92 | 14,16 | 25,10 | 1,89 | 0,10 | 12,53 | 30/70 |
| 13,41 | 14,01 | 12,82 | 231,11 | 18,25 | 32,76 | 2,49 | 0,13 | 16,11 | 40/90 |
| 15,15 | 15,93 | 14,95 | 263,88 | 21,05 | 37,64 | 2,83 | 0,15 | 18,80 | 45/105 |
| 16,81 | 17,63 | 16,38 | 291,48 | 23,28 | 41,48 | 3,13 | 0,17 | 20,59 | 50/115 |
| 18,55 | 19,54 | 18,51 | 324,25 | 26,08 | 46,36 | 3,47 | 0,19 | 23,27 | 55/130 |
| 20,20 | 21,24 | 19,94 | 351,84 | 28,31 | 50,20 | 3,77 | 0,20 | 25,06 | 60/140 |
| 23,51 | 24,63 | 22,78 | 407,03 | 32,40 | 57,85 | 4,37 | 0,23 | 28,64 | 70/160 |
| 26,63 | 27,60 | 24,21 | 451,84 | 35,34 | 63,43 | 4,89 | 0,25 | 30,43 | 80/170 |
| 33,61 | 35,25 | 32,75 | 582,95 | 46,56 | 82,95 | 6,26 | 0,33 | 41,17 | 100/230 |

Технолог

Ф.И.О.

Зав. производством

Ф.И.О.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 289

Какао с молоком

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 289, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Какао с молоком", 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 | брутто | брутто | нетто |
| Какао-порошок | 3,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 |
| Вода | 86,30 | 86,30 | 115,00 | 115,00 |
| Сахар-песок | 7,50 | 7,50 | 10,00 | 10,00 |
| Молоко | 75,00 | 75,00 | 100,00 | 100,00 |
| Выход готового блюда | – | 150 | – | 200 |

5. Технологический процесс.

Какао- порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – стакан с жидкостью серовато-шоколадного цвета.

Цвет – серовато-шоколадный.

Консистенция – жидкая.

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

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 | |
| 2,90 | 2,85 | 11,32 | 83,60 | 94,07 | 23,25 | 0,76 | 0,03 | 0,98 | 150 |
| 3,87 | 3,80 | 15,09 | 111,46 | 125,42 | 31,00 | 1,01 | 0,04 | 1,30 | 200 |

Технолог

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 293

Компот из кураги

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 293, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Компот из кураги", 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 |
| Курага | 18,80 | 56,30* | 25,00 | 75,00* |
| Сахар-песок | 15,00 | 15,00 | 20,00 | 20,00 |
| Вода | 147,80 | 147,80 | 197,00 | 197,00 |
| Выход готового блюда | — | 150 | — | 200 |

*- масса плодов и ягод вареных

5. Технологический процесс.

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Курагу варят 10-20 мин. Компот из кураги готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

6. Органолептические показатели качества.

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

Цвет – от светло до темно-коричневого.

Консистенция – жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов или ягод.

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

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 | |
| 0,98 | 0,06 | 24,56 | 103,47 | 30,53 | 19,74 | 0,65 | 0,02 | 0,75 | 150 |
| 1,30 | 0,08 | 32,71 | 137,80 | 40,60 | 26,25 | 0,86 | 0,03 | 1,00 | 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 № 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 ЦДДП 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 |
| 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

Зав. производством

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

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 287
Кофейный напиток на молоке

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов 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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6.2

Каша "Артек" вязкая

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша "Артек" 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. 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 "Артек" | 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 |

4. Технологический процесс.

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

5. 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.

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 | |
| 2,77 | 2,48 | 17,16 | 102,08 | 12,56 | 15,11 | 1,20 | 0,08 | 0,00 | 100/3 |
| 3,32 | 2,54 | 20,59 | 118,53 | 14,93 | 18,13 | 1,43 | 0,09 | 0,00 | 120/3 |
| 3,61 | 3,29 | 22,31 | 133,37 | 16,54 | 19,65 | 1,56 | 0,10 | 0,00 | 130/4 |
| 4,17 | 4,08 | 25,75 | 156,43 | 19,14 | 22,68 | 1,80 | 0,11 | 0,00 | 150/5 |
| 4,99 | 4,17 | 30,89 | 181,10 | 22,51 | 27,20 | 2,15 | 0,14 | 0,00 | 180/5 |
| 5,54 | 4,23 | 34,32 | 197,55 | 24,88 | 30,22 | 2,39 | 0,15 | 0,00 | 200/5 |
| 6,92 | 4,38 | 42,88 | 238,68 | 30,98 | 37,79 | 2,99 | 0,19 | 0,00 | 250/5 |

Технолог

Зав. производством

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 68

Свекольник

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 68, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Свекольник", 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 |
| Свекла до 1.01 | 47,90 | 38,30 | 63,80 | 51,00 | 79,80 | 63,80 | 79,80 | 63,80 |
| или с 1.01 | 51,10 | 38,30 | 68,00 | 51,00 | 85,10 | 63,80 | 85,10 | 63,80 |
| Масса отварной очищенной свеклы | – | 37,50 | – | 50,00 | – | 62,50 | – | 62,50 |
| Картофель молодой до 1.09 | 32,30 | 25,90 | 43,10 | 34,50 | 53,90 | 43,10 | 53,90 | 43,10 |
| или с 1.09-31.10 | 34,50 | 25,90 | 46,00 | 34,50 | 57,50 | 43,10 | 57,50 | 43,10 |
| или с 1.11-31.12 | 37,00 | 25,90 | 49,30 | 34,50 | 61,60 | 43,10 | 61,60 | 43,10 |
| или с 1.01-29.02 | 39,80 | 25,90 | 53,00 | 34,50 | 66,30 | 43,10 | 66,30 | 43,10 |
| или с 1.03 | 43,10 | 25,90 | 57,40 | 34,50 | 71,80 | 43,10 | 71,80 | 43,10 |
| Лук репчатый | 7,90 | 6,70 | 10,60 | 8,90 | 13,20 | 11,10 | 13,20 | 11,10 |
| Морковь до 1.01 | 7,50 | 6,00 | 10,00 | 8,00 | 12,50 | 10,00 | 12,50 | 10,00 |
| или с 1.01 | 8,00 | 6,00 | 10,60 | 8,00 | 13,30 | 10,00 | 13,30 | 10,00 |
| Масло растительное | 2,40 | 2,40 | 3,20 | 3,20 | 4,00 | 4,00 | 4,00 | 4,00 |
| Томат-паста | 0,80 | 0,80 | 1,00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 | 1,30 | 1,30 |
| Сахар | 1,00 | 1,00 | 1,30 | 1,30 | 1,60 | 1,60 | 1,60 | 1,60 |
| Вода или бульон | 120,00 | 120,00 | 160,00 | 160,00 | 200,00 | 200,00 | 200,00 | 200,00 |
| Соль | 1,00 | 1,00 | 1,20 | 1,20 | 1,50 | 1,50 | 1,50 | 1,50 |
| Сметана с м.д.ж. 15 % | 5,00 | 5,00 | 8,00 | 8,00 | 5,00 | 5,00 | 10,00 | 10,00 |
| Выход готового блюда | – | 150/5 | – | 200/8 | – | 250/5 | – | 250/10 |

5. Технологический процесс.

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

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – в жидкой части супа – овощи, сохранившие форму нарезки, сметана.

Цвет – темно-малиновый.

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

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

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 | |
| 1,43 | 3,31 | 9,89 | 75,36 | 28,73 | 18,67 | 0,93 | 0,05 | 10,36 | 150/5 |
| 1,94 | 4,61 | 13,17 | 102,37 | 38,93 | 24,93 | 1,23 | 0,06 | 13,77 | 200/8 |
| 2,30 | 5,01 | 16,26 | 119,80 | 44,29 | 30,73 | 1,53 | 0,08 | 17,22 | 250/5 |
| 2,43 | 5,76 | 16,44 | 127,90 | 48,69 | 31,18 | 1,54 | 0,08 | 17,24 | 250/10 |

Технолог

Ф.И.О.

Зав. производством

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 № 15.2
Сок фруктовый (в ассортименте)

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Сок фруктовый (в ассортименте)", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДЦП 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 |
| Сок яблочный, томатный, грушевый, персиковый | 150,00 | 150,00 | 200,00 | 200,00 |
| Выход | – | 150 | – | 200 |

4. Технологический процесс.

Сок фруктовый разливают в стаканы порциями по 150 и 200 мл непосредственно перед отпуском.

5. Органолептические показатели качества.

Внешний вид – сок налит в стакан.

Цвет – соответствует соку.

Вкус и запах – 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 | |
| 0,75 | 0,15 | 15,15 | 69,00 | 10,50 | 6,00 | 2,10 | 0,02 | 3,00 | 150 (яблочный) |
| 1,00 | 0,20 | 20,20 | 92,00 | 14,00 | 8,00 | 2,80 | 0,02 | 4,00 | 200 (яблочный) |
| 1,50 | 0,15 | 4,35 | 27,00 | 10,50 | 18,00 | 1,05 | 0,05 | 15,00 | 150 (томатный) |
| 2,00 | 0,20 | 5,80 | 36,00 | 14,00 | 24,00 | 1,40 | 0,06 | 20,00 | 200 (томатный) |
| 0,60 | 0,45 | 16,50 | 68,25 | 28,50 | 18,00 | 3,45 | 0,03 | 19,50 | 150 (грушевый) |
| 0,80 | 0,60 | 22,00 | 91,00 | 38,00 | 24,00 | 4,60 | 0,04 | 26,00 | 200 (грушевый) |
| 0,45 | 0,00 | 24,75 | 102,00 | 7,50 | 18,00 | 0,30 | 0,03 | 9,00 | 150 (персиковый) |
| 0,60 | 0,00 | 33,00 | 136,00 | 10,00 | 24,00 | 0,40 | 0,04 | 12,00 | 200 (персиковый) |

Технолог

подпись

Ф.И.О.

Зав. производством

подпись

Ф.И.О.