

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУО 137

Суп картофельный с крупой

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для общественного питания. Издание пятое, переизданное. ООО фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 63

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель	93,7	75	1,88	0,38	15,29
Морковь	12,5	10	0,16	0,01	0,90
Лук репчатый	11,9	10	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	2,4	2,4	0,00	3,75	0,00
Крупа перловая	10	10	1,16	0,14	8,31
Вода питьевая	180	180	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		250	2,60	2,10	19,30
Калорийность		113			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

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

Температура подачи 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разваривается, но не потерявшая форму.

Составитель

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0136

Суп картофельный с лапшой домашней

Основание: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для общественного питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 62

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель	93,7	75	1,50	0,30	12,23
Морковь	12,5	10	0,13	0,01	0,72
Лук репчатый	11,9	10	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	2,4	2,4	0,00	2,40	0,00
Соль йодированная	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00
Вода питьевая	190	190	0,00	0,00	0,00
лапша домашняя	10	10	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		250	2,80	2,30	17,80
Калорийность		109			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают, очищают и нарезают картофель брусочками, морковь соломкой, лук шинкуют. Морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют картофель, пассерованные овощи и домашнюю лапшу. Варят до готовности. Температура подачи 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и лапша, сохранившие форму.
 Консистенция: картофель, овощи - мягкие, лапша хорошо набухшая, мягкая.
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый.

Составитель

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУО 139

Жаркое по домашнему с мясом говядины

Основание: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений" 2013г.

Номер рецепта по документу: 374

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Мясо говядины б/к	61,375	59,25	11,03	9,48	0,00
Картофель	144	120	2,40	0,48	19,56
Лук репчатый	17,875	15	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	6	6	0,00	7,24	0,00
Томатная паста	3	3	0,14	0,00	0,55
Выход блюда		120/30	11,00	13,00	17,00
Калорийность		228			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи промывают и очищают. Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Оптимальная температура подачи не ниже 65 градусов. Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.


Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Составитель _____

Директор отдела питания

(должность)


(подпись)

Малец Л.В.

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0133**Макаронные изделия с тертым сыром**

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для общественного питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 229

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,46	0,58	36,59
Масса отварных макарон		150			
Сыр	20	18	4,66	4,77	0,00
Масло сливочное	12	12	0,08	9,36	0,12
Выход блюда		180	10,30	15,30	32,90
Калорийность		318			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут бл воды, 50 гр соли). Макароны варят 20-25 минут.

В процессе варки изделия набухают, увеличиваются примерно в три раза.

Сваренные изделия откидывают на дуршлаг и поливают растопленным сливочным маслом (доведенным до кипения) и посыпают тертым сыром

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, посыпаны тертым сыром, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус и запах: вареных макаронных изделий без запаха затхлости

Составитель

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0135
Щи по-уральски (с крупой)

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 57

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	5	5	0,35	0,05	3,57
Калуста белокачанная	62,5	50	0,00	0,00	0,00
Морковь	12,5	10	0,13	0,01	0,72
Лук репчатый	11,9	10	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	4	4	0,00	4,00	0,00
Томатная паста	5	5	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00
Вода питьевая	210	210	0,00	0,00	0,00
Сметана 15%	10	10	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		250	1,80	4,30	6,70
Калорийность		78			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут калусту. Через 15-20 минут после закипания добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. В готовый суп добавляют сметану, доводят до кипения.
 Температура подачи 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Калуста и овощи не переварены. Цвет желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный.

Составитель _____

Директор отдела питания

(должность)

Малец Л.В.

(ФИО)



Директор

Шайбина С.

Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2004г.

Номер: 124

Технологическая карта 1000065

Наименование блюда (изделия): Шн из свежей капусты с картофелем

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	62,5	50	6,25	5
или	60	56	6	5,6
Картофель	37,5	30	3,75	3
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
или Лук репчатый	11	10	1,1	1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода или бульон	200	200	20	20
Сметана 15%	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 110 ккал	Белки 2,1 г	Жиры 6,7 г	Углеводы 10,1 г
--------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,06 мг	В2 0,05 мг	С 14,4 мг	А 9,15 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 38,18 мг	Фосфор (P) 30,878 мг	Магний (Mg) 22,91 мг	Железо (Fe) 0,84 мг	
Калий (K) 340,56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают квадратом, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Шн отставляют со сметаной для ручной обработки.

Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид приятный, в меру сочный, с ярким цветом. Цвет бульона светло-белый, жир - светло-желтый. Консистенция зернистая, лук, капуста - мягкая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блюда нет жира, рубленая зелень.

Составитель _____ (инициалы) Технолог Шайбина С. Манай Л. В. _____ (инициалы)



Директор

Шайбина С.

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2011 год

Номер:

Технологическая карта ДУ0116

Наименование блюда (изделия): Гранол из пшеничного хлеба

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	0	0	0	0
Масса готового блюда (изделия)	1000		100	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 19 ккал	Белки 0,54 г	Жиры 1,38 г	Углеводы 1,17 г
-------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0 мг	В2 0 мг	С 0,1 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 1,14 мг	Фосфор (P) 2,68 мг	Магний (Mg) 0,5 мг	Железо (Fe) 0,03 мг	
Калий (K) 6,38 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации

В растопленное сливочное масло добавляют муку и пассуют под непрерывным помешиванием, не допуская пригорания, до золотистого цвета. Небольшими порциями добавляют бульон и, непрерывно помешивая, доводят до однородной массы. Добавляют пассерованный лук и варят 25-30 минут, в конце варки добавляют соль, прокипячивают и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ (инициалы) Технолог Шайбина С. Манай Л. В. _____ (инициалы)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1, часть 2, переработанное и дополненное. Уфа 2014, часть 1

Номер: 91

Технологическая карта 0000093

Наименование блюда (изделия): Гуттай из отварного мяса

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины б/к	61,4	54	6,14	5,4
Морковь	4,5	3,6	0,45	0,36
Лук репчатый	4,32	3,6	0,432	0,36
Томатная паста	4,32	4,32	0,432	0,432
Масло растительное	12,6	12,6	1,26	1,26
Мука пшеничная	5,4	5,4	0,54	0,54
Морковь	20,88	16,74	2,088	1,674
Масса готового блюда (изделия)	18,54	15,66	1,854	1,566
	90		9	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 268 ккал	Белки 11,35 г	Жиры 21,31 г	Углеводы 7,77 г
--------------------------	---------------	--------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,07 мг	В2 0,1 мг	С 4,89 мг	А 0 мг	В 0 мг
Кальций (Ca) 23,04 мг	Фосфор (P) 131,46 мг	Магний (Mg) 25,32 мг	Железо (Fe) 1,94 мг	
Калий (K) 294,28 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая документация и требования к оборудованию, посуде и упаковке

Органиoleптические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

Технолог

Малиц Л. В.

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Перевалов А.А., Казина Е.В., Корсаки Л.С., Тателкина Н.В. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений" 2013г.

Номер: 527

Технологическая карта 0000094

Наименование блюда (изделия): Компот из смеси сухофруктов витаминизированный

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сахар	15	15	1,5	1,5
Смесь сухофруктов для компота	25	25	2,5	2,5
Аскорбиновая кислота	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 110 ккал	Белки 1 г	Жиры 0 г	Углеводы 25 г
--------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 16,7 мг	А 0,01 мг	В 0 мг
Кальций (Ca) 55,95 мг	Фосфор (P) 19,25 мг	Магний (Mg) 7,5 мг	Железо (Fe) 1,55 мг	
Калий (K) 145,45 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая документация и требования к оборудованию, посуде и упаковке

Органиoleптические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

(должность)

Технолог

Малиц Л. В.

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г
 Номер: _____

Технологическая карта 0000089

Наименование блюда (модели): Суп молочный с рисом

Область применения:
 Категория:
 Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственной группы, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	80	80	8	8
Вода питьевая	44	44	4,4	4,4
Сливки	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	13	13	1,3	1,3
Масса готового блюда (модели)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 100 ккал	Белки 5,97 г	Жиры 3,74 г	Углеводы 13,7 г
--------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,1 мг	С 0,42 мг	А 0,02 мг	В 0 мг
Кальций (Ca) 85,75 мг	Фосфор (P) 80,06 мг	Магний (Mg) 15,41 мг	Железо (Fe) 0,17 мг	
Калий (K) 130,32 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, посуде и реализации

Крупу варят в подсоленной воде до готовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, сливки, сливочное масло и варят до готовности.
 Готовый суп заправляют сливочным маслом.
 Температура подачи 65 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Крупа варится небухла, но не разваривается. Цвет белый, вкус сливочный, со сливочным, без привкуса и запаха пастеризованного молока.

Составитель _____ (должность) Техник *Л. В.* Магид Л. В. (подпись) (ИП)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г
 Номер: 12

Технологическая карта 0000090

Наименование блюда (модели): Салат из свежих помидор с луком с растительным маслом

Область применения:
 Категория:
 Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственной группы, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	36,5	29,2	3,65	2,92
Лук репчатый	11,5	10	1,15	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса готового блюда (модели)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 20 ккал	Белки 0 г	Жиры 2,2 г	Углеводы 0 г
-------------------------	-----------	------------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0 мг	В2 0 мг	С 0 мг	А 0 мг	В 0 мг
Кальций (Ca) 0 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0 мг	
Калий (K) 0 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, посуде и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают.
 Помидоры нарезают небольшими дольками, добавляют нарезанный репчатый лук, салат и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат и вкус, свойственный данному виду овощей в пору созревания.

Составитель _____ (должность) Техник *Л. В.* Магид Л. В. (подпись) (ИП)



Основание: Порывалов А.Н., Кашани Е.В., Карока Л.С., Талканина Н.В. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских учреждений" 2013г.

Номер: 82

Технологическая карта 0000078

Наименование блюда (изделия): Винегрет

Область применения:
Категория:
Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	15,9	13,2	1,59	1,32
Свекла	11	9	1,1	0,9
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Огурцы соленые	19,8	18	1,98	1,8
Лук репчатый	10,7	9	1,07	0,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готового блюда (изделия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 76 ккал	Белки 1 г	Жиры 6 г	Углеводы 4 г
-------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,01 мг	С 5,64 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 13,2 мг	Фосфор (P) 24,49 мг	Магний (Mg) 11,08 мг	Железо (Fe) 0,47 мг	
Калий (K) 154,03 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

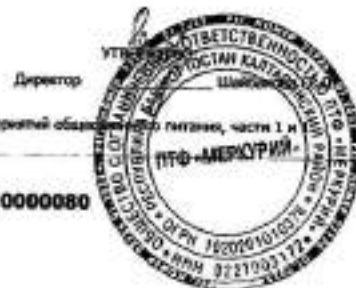
Овощи, предназначенные для приготовления винегрета хорошо промывают. Варят в кожуре, отвар сливают, охлаждают. Очищают и нарезают вареные овощи в холодном виде или в горячем виде на столе для горячей подачи. Вареные овощи нарезают для приготовления блюда не докладывают. Овощи для салатов овощи нарезают в холодильнике не более 6 часов при температуре +4 градуса. Огурцы соленые очищают от кожицы и соеки, нарезают дольками (слайсы). Лук репчатый моют, очищают, промывают холодной проточной водой, нарезают мелкими кубиками (рубят), бланшируют (замораживают). Овощи солят, мелко порезанную морковь пассируют растительным маслом, солят, хорошо промывают в горячей воде выносят на разделку.

Чтобы свекла не окрасила другие овощи, ей добавляют уксус, затем солят с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста квашеная - промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, отжимают от сока.

Органолептические показатели и пищевая ценность и безопасность

Винегрет уксусной заправки. Овощи аккуратно нарезают, форма нарезки сохраняется, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру соленый. Консистенция вареных овощей - мягкая, сырая - слегка хрустящая. Температура подачи не ниже +4 градуса. Срок реализации не более 30 минут при температуре 2-6 градусов. Примечание: В технологию приготовления блюда внесены изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.26

Составитель _____ (подпись) Технолог *Иванов* Мещел Л. В. (ФИО) (подпись) (подпись)



Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита: часть 1 и 1996-1997 гг. (сб.1996г. и сб.1997г.)

Номер: 364

Технологическая карта 0000080

Наименование блюда (изделия): Соус томатно-овощной

Область применения:
Категория:
Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Морковь	4	3	0,4	0,3
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Сахар	1	1	0,1	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 94 ккал	Белки 3,1 г	Жиры 3,02 г	Углеводы 4,54 г
-------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 2,5 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 5,06 мг	Фосфор (P) 7,35 мг	Магний (Mg) 4,21 мг	Железо (Fe) 0,19 мг	
Калий (K) 54,02 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Морковь перебирают, промывают, очищают и хорошо промывают в проточной воде, высушивают. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, высушивают. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1, добавляют уксус. Нарезанные овощи пассируют, добавляют томатной пасты с мукой, продолжают пассирование еще 15-20 минут.

Органолептические показатели и пищевая ценность и безопасность

Внешний вид - однородная, гладкая масса без комочков. Цвет - ярко-оранжевый. Вкус - умеренно острый, кисло-сладкий, нежирный. Консистенция - вязкая, эластичная.

Составитель _____ (подпись) Технолог *Иванов* Мещел Л. В. (ФИО) (подпись) (подпись)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основано: Сборник технологических карт, редакция №1 2012г

№ карты: 202

Технологическая карта 0000074

Наименование блюда (названия): Макаронные изделия отварные с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (названия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	53	53	5,3	5,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (названия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 212 ккал	Белки 6 г	Жиры 5 г	Углеводы 30 г
--------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,06 мг	В2 0,01 мг	С 0 мг	А 0,02 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 7,27 мг	Фосфор (P) 30,75 мг	Магний (Mg) 5,40 мг	Железо (Fe) 0,54 мг	
Калий (K) 42,86 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Данное макаронное изделие готовится на кипящей воде. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Проверяют на готовность на разрез - на дне не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь воде, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растительным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 С 5 мин. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Макаронные изделия должны сохранять форму, упругость и эластичность в течение 3 часов, должны оставаться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недодоваривание и посторонние запахи.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Шайбакова С.* Малик Л. В. _____ (подпись) (ИМ)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основано: Сборник технологических карт, редакция №1 2012г

№ карты: 219

Технологическая карта 0000075

Наименование блюда (названия): Каша гречневая рассыпчатая

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (названия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	63	63	6,3	6,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	102	102	10,2	10,2
Масса готового блюда (названия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 220 ккал	Белки 7,5 г	Жиры 5,26 г	Углеводы 35,64 г
--------------------------	-------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,19 мг	В2 0,11 мг	С 0 мг	А 0,01 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 11,88 мг	Фосфор (P) 164,4648 мг	Магний (Mg) 209,6374 мг	Железо (Fe) 3,6801 мг	
Калий (K) 240,55 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перебирают, засыпают в мешочку подожженную воду, используют только зерна без сердцевины (откинув) и варят до загустения на кипении. Когда каша становится густой, порциями процеживают, открывают крышку и доводят до готовности на пару или кипящей воде (температура 100градусов) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов в течение 1-1,5 часа. Затем добавляют растительное сливочное масло, вымешивают, укрывают еще 3-4 минуты. Температура подачи 65 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Зерно крупы полностью набухшее, каша равномерная, сохранена форма, каша становится друг от друга, каша зернистая, без посторонних примесей и запахов.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Шайбакова С.* Малик Л. В. _____ (подпись) (ИМ)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, ред. М.Л.Мозильного и Т.В.Туполева. Дем Прент 2011г.

Номер: 390

Технологическая карта 0000066

Наименование блюда (идеи): Компот из яблок витаминизированный (витаминизированный)

Область применения:

Категория:

Разрешены диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеи), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	40	40	4	4
Вода питьевая	163	163	16,3	16,3
Сахар	12	12	1,2	1,2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Аскорбиновая кислота	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Масса готового блюда (идеи)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 67 ккал	Белки 0 г	Жиры 0 г	Углеводы 35 г
---------------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,01 мг	C 20,2 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 6,76 мг	Фосфор (P) 4,4 мг	Магний (Mg) 3,6 мг	Железо (Fe) 0,92 мг	
Калий (K) 111,56 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к ингредиентам, посуде и оборудованию

Яблоки перебирают, тщательно промывают несколько раз чистой водой, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками. Чтобы яблоки не темнели, их погружают в воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают яблоки. Яблоки варят на слабом огне не более 5-8 минут. Компот охлаждают. Витаминизированный компот непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированной продукции не допускается.

Общественно-гигиенические показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи: +14С
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки бледно-розовые от сиропов и глюкозы.
Консистенция: комочки - яблоки, сладкая - масса.
Цвет: прозрачный сироп и бледно-розовые яблоки.
Вкус: кисло-сладкий или сладкий

Составитель _____ (подпись) _____ (ФИО) _____ (подпись) _____ (ФИО)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептов Уфа 2012г

Номер:

Технологическая карта 0000067

Наименование блюда (идеи): Сыр твердый порционный

Область применения:

Категория:

Разрешены диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеи), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр	10,101	10	1,0101	1
Масса готового блюда (идеи)	10		1	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 36 ккал	Белки 3 г	Жиры 3 г	Углеводы 0 г
---------------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0,03 мг	C 0,07 мг	A 21 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 100 мг	Фосфор (P) 60 мг	Магний (Mg) 5,5 мг	Железо (Fe) 0,67 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к ингредиентам, посуде и оборудованию

Сыр разрезают на круглые куски, очищают от верхнего покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра проводят на решете, чем за 10-15 минут до отхода и дроби его в холодильнике.
Температура подачи +12 градусов.
Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Общественно-гигиенические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид - ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая не рассыпчатая, запах, вкус и цвет - соответствующий виду сыра.

Составитель _____ (подпись) _____ (ФИО) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Директор



Основание: Перелов А.Я., Кошкин Е.В., Корова Л.С., Тапалкина Н.В. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских учреждений" 2013г.

№: 374

Технологическая карта 0000061

Наименование блюда (изделия): Жаркое по домашнему с мясом говядины

Область применения:

Категория:

Порционные дозы:

Требования к качеству сырья: производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативной документации и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины б/к	61,62	47,4	6,162	4,74
Картофель	115,2	96	11,52	9,6
Лук репчатый	11,429	9,6	1,1429	0,96
Масло растительное	5,8	5,8	0,58	0,58
Томатная паста	2,3	2,3	0,23	0,23
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 236 ккал	Белки 11 г	Жиры 14 г	Углеводы 17 г
----------------------------------	------------	-----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,15 мг	В2 0,16 мг	С 21,2 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 17,3 мг	Фосфор (P) 152,04 мг	Магний (Mg) 33 мг	Железо (Fe) 2,27 мг	
Калий (K) 640,67 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и упаковке

Овощи промывают и очищают. Овощи нарезают дольками и слегка замачивают. Мясо отваривают и нарезают небольшими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только паровыми жидкостями), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лапшой или рисом. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Оптимальная температура подачи не ниже 65 градусов. Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки мяса однородно нарезаны, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мясо - ошеек, картофель - мягкий.

Составитель: _____ (подпись) Технолог: *Малец Л. В.* (подпись) Малец Л. В. (ИМ)

Директор



Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях/под ред. М.П.Можельского и Т.В.Тутельяна. Дали Прент 2013г.

№: 95

Технологическая карта 0000062

Наименование блюда (изделия): Рассольник домашний со сметаной

Область применения:

Категория:

Порционные дозы:

Требования к качеству сырья: производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативной документации и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	13,512	15,61	1,3512	1,561
Картофель	79,244	58,537	7,9244	5,8537
Морковь	9,756	7,805	0,9756	0,7805
Лук репчатый	9,756	7,805	0,9756	0,7805
Огурцы соленые	12,683	11,707	1,2683	1,1707
Масло растительное	3,902	3,902	0,3902	0,3902
Вода или бульон	136,585	136,585	13,6585	13,6585
Сметана 15%	4,878	4,878	0,4878	0,4878
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 176 ккал	Белки 11,71 г	Жиры 8,78 г	Углеводы 11,71 г
----------------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,12 мг	В2 0,33 мг	С 20,92 мг	А 0,01 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 32,2732 мг	Фосфор (P) 154,9073 мг	Магний (Mg) 33,522 мг	Железо (Fe) 2,4585 мг	
Калий (K) 563,0341 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и упаковке

Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и поврежденных листьев, разрезают на две или четыре части, вырезают кочерыжку и измельчают. Морковь перебирают, промывают, очищают и вторично промывают. Репчатый лук очищают, срезают у луковицы донышко и шейку, удаляют сухие листья, промывают. Картофель нарезают брусочками. Соленые огурцы промывают, отбуживают кожуру, очищают, и при необходимости удаляют семена, нарезают соломкой или кубиками. Подготовленные овощи припускают в небольшом количестве воды или бульона 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут нарезанную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 3-10 минут закладывают слегка подсоженные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

В конце варки заправляют приготовленной сметаной, доводят до кипения.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи +55С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид: в каждой чашке рассольника - огурцы без кожуры и семян, нарезанные ромбиком или соломкой, картофель брусочками, капуста, морковь - соломкой.

Консистенция: овощи - мягкая, сметана; огурцы - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и густой части.

Цвет: бульон - желтый, овощи - натуральный, блеск жира - светло-желтый.

Вкус: умеренно-солоный с умеренной кислотностью огурца и огуречного рассола.

Примечание: и технология приготовления блюда имеют значение в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.15

Составитель: _____ (подпись) Технолог: *Малец Л. В.* (подпись) Малец Л. В. (ИМ)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт мяса, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях. Персонал государственной академии кулинарного искусства

Номер: 246

Технологическая карта 0000054

Наименование блюда (идеи): Огурцы порционно (овощи натуральные)

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеи), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	53	50	5,3	5
Масса готового блюда (идеи)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 7 ккал	Белки 0,4 г	Жиры 0,05 г	Углеводы 1,65 г
--------------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,04 мг	С 10 мг	А 0 мг	В12 0 мг
Кальций (Ca) 23 мг	Фосфор (P) 42 мг	Магний (Mg) 14 мг	Железо (Fe) 0,5 мг	
Калий (K) 141 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы промыть, нарезать 슬라이с под углом 45 градусов или порциями. Подавать при температуре 10-14 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ (должность) Технолог *И. В. Л.* (подпись) Манди Л. В. (фамилия)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях, 2004г.

Номер: 244

Технологическая карта 0000056

Наименование блюда (идеи): Плов из отварной говядины

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеи), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины б/к	63,08	48,6	6,308	4,86
Крупа рисовая	51	51	5,1	5,1
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый	8,9	7,5	0,89	0,75
Морковь	15	12	1,5	1,2
Вода или бульон	120	120	12	12
Масса готового блюда (идеи)	180		18	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 250 ккал	Белки 13 г	Жиры 16 г	Углеводы 29 г
----------------------------------	------------	-----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,08 мг	В2 0,03 мг	С 1,35 мг	А 0 мг	В12 0 мг
Кальций (Ca) 14,02 мг	Фосфор (P) 178,97 мг	Магний (Mg) 41,8 мг	Железо (Fe) 1,97 мг	
Калий (K) 75 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мясо дробят двумя способами. Медленное размораживание проводится в дифростере при температуре от 0 до 5С, при отсутствии дифростера - в нижней камере холодильных стоек. Мясо в виде или овальных комочков не размораживают. Порционные размороженные дифростированного мяса не допускаются. После дифростирования, мясо очищают от внешних загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке. Подготовленное мясо нарезают кусочками массой не более 2г. Закладывают в горячую воду (на 1кг мяса 1-1,5 л воды) варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть покрыты водой. Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 100г, добавляют слегка пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, заправляют горячей дождой до готовности 40-50 минут. Отпускают, равномерно распределив мясо вместе с рисом в идеях.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи: +65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Пятиминутный разогрев не допускается.

Внешний вид: мясо порционно кубиками (10-15г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатый.

Консистенция: мясо нежное, мягкое, рис рассыпчатый.

Цвет: мясо-серый, рис и овощи - светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с отваром риса и овощей.

Примечание: В технологическую карту включены изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.13.

ОТ 2.3.5.3079-01 п.8.5.

Составитель _____ (должность) Технолог *И. В. Л.* (подпись) Манди Л. В. (фамилия)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 14

Технологическая карта 0000044

Наименование блюда (изделия): Салат из свежих помидор, огурцов и лука с растительным маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	28,5	24	2,85	2,4
Огурцы свежие	22,5	18	2,25	1,8
Лук репчатый	7,5	6	0,75	0,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (изделия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 33 ккал	Белки 0,43 г	Жиры 2,7 г	Углеводы 1,76 г
---------------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,02 мг	С 3,36 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 8,24 мг	Фосфор (Р) 15,03 мг	Магний (Mg) 7,1 мг	Железо (Fe) 0,33 мг	
Калий (К) 105,48 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и инвентарю:

Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, огурцы нарезают кружочками, добавляют нашинкованный репчатый лук, и поливают растительным маслом.

Органолептические показатели и показатели пищевой безопасности:

Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами. Качество для помидоров, огурцов-урогов, салат. Вкус в целом свойственный для овощей в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Составитель

(подпись)

Технолог

(подпись)

Матви Л. В.

(подпись)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 277

Технологическая карта 0000045

Наименование блюда (изделия): Компот из альпыносов

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: производственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Альпыносы	23	15	2,3	1,5
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	214	214	21,4	21,4
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 70 ккал	Белки 0,4 г	Жиры 0,1 г	Углеводы 17,3 г
---------------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 12 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 25,36 мг	Фосфор (Р) 0 мг	Магний (Mg) 5,66 мг	Железо (Fe) 0,17 мг	
Калий (К) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и инвентарю:

Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют аскор. предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Сиропу сиропу с альпыносов, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, оставляют на 2-4 ч для настаивания. После процеживания в сироп добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют остаток альпыносовый сок и охлаждают.

Органолептические показатели и показатели пищевой безопасности:

Составитель

(подпись)

Технолог

(подпись)

Матви Л. В.

(подпись)

ООО ПТО "Черный"

Директор

Шабалина О. П.

Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных заведениях, 2004г.

Номер: 685

Технологическая карта 0000001

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай черный	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	190	190	19	19
Сахар	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 35 ккал	Белки 0,1 г	Жиры 0 г	Углеводы 9,1 г
---------------------------------	-------------	----------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 0,26 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0,03 мг	
Калий (K) 0,48 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические приемы и требования к оформлению, упаковке и этикетированию

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, заливают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 3-10 мин, накрыт салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стакан или бокал насыпают сахар и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус типичны характерны для сорта чая. Прожарен. Цвет золотисто-коричневый.

Составитель

(подпись)

Технолог

Малец Л. В.

(ИПО)

ООО ПТО "Черный"

Директор

Шабалина О. П.

Основание: Сборник кулинарных карт, рецептур Уфа 2002г.

Номер: 2

Технологическая карта 0000002

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом и сыром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	50	50	5	5
Масло сливочное (на поджарку)	15	15	1,5	1,5
Сыр	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	75		7,5	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 170 ккал	Белки 6,72 г	Жиры 9,23 г	Углеводы 26,11 г
----------------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,1 мг	C 0,34 мг	A 0,05 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 147,6818 мг	Фосфор (P) 176,0455 мг	Магний (Mg) 31,5273 мг	Железо (Fe) 2,0591 мг	
Калий (K) 300,9773 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические приемы и требования к оформлению, упаковке и этикетированию

Для бутерброда сыр нарезают на крупные куски треугольной или прямоугольной формы, смачивают от сока. Масло сливочное закладывают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью. Листки хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочки сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Бутерброд аккуратно оформлен, гигиенические продукты покрывают 80-100 % площади ланч-бледа. Хлеб мягкий, все продукты свежесваренные, вкус и запах свойственные виду продукта.

Составитель

(подпись)

Технолог

Малец Л. В.

(ИПО)

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г.

Номер: 131

Технологическая карта 0000005

Наименование блюда (идеология): Картофельное пюре

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеологии), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	226	168	22,6	16,8
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	32	32	3,2	3,2
Масло сливочное (на подлив)	6	6	0,6	0,6
Масса готового блюда (идеология)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 134 ккал	Белки 0,45 г	Жиры 3,99 г	Углеводы 5,02 г
-------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,11 мг	В2 0,08 мг	С 17 мг	А 0,02 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 27,21 мг	Фосфор (P) 63,29 мг	Магний (Mg) 21,44 мг	Железо (Fe) 0,77 мг	
Калий (K) 500,06 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и упаковке:

Очищенный картофель укладывают в посуду (сковороду), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1см. Дожидаясь закипания и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протертую массу. Температура картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2:3 часть горячее кипящее молоко, масло сливочное. Смесь прогревают, выливая, на водяной бане при температуре 300 С 3-5 мин. Температуру подачи 65 С.

Организованные показатели и показатели качества и безопасности:

Консистенция - густая, пыльная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных вкраплений. Вкус и запах - слегка сладкий, молочный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах протертого молока.

Составитель _____ (подпись) Технолог Шайбекова О. П. (подпись) (ИО)

Основание: Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Пермская государственная медицинская академия им. Вальтера

Номер: 187

Технологическая карта 0000005

Наименование блюда (идеология): Каша молочная "Дружба"

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (идеологии), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Крупа пшеничная	11	11	1,1	1,1
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	102	102	10,2	10,2
Вода питьевая	70	70	7	7
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (идеология)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 241 ккал	Белки 6,55 г	Жиры 8,33 г	Углеводы 35,09 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,06 мг	В2 0,1 мг	С 0,36 мг	А 0,02 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 76,557 мг	Фосфор (P) 95,4284 мг	Магний (Mg) 22,4503 мг	Железо (Fe) 0,432 мг	
Калий (K) 138,256 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и упаковке:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, хорошо подсушивают. Крупу сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшеницу отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до готовности. Крупу обсушивают, заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Жидкость над поверхностью круты, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растительным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов. Примечание: В технологическую карту приготовления блюда внесены изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2400-08 п.п.8.22, 8.26

Организованные показатели и показатели качества и безопасности:

Консистенция разваривается, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускается посторонние включения, в том числе и протертой кашки. Цвет белый с кремовым оттенком.

Составитель _____ (подпись) Технолог Шайбекова О. П. (подпись) (ИО)



Основание: Сборник технологических карт, редакция Ифа 2012г
 Номер: 120

Технологическая карта 0000010

Наименование блюда (подлин): Куры отварные

Область применения:
 Категория:
 Возрастные группы:

Требования к качеству сырья: промышленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (подлин), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масса птицы	179,55	132,3	17,955	13,23
Масса готового блюда (подлин)	105		10,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 335 ккал	Белки 25,94 г	Жиры 20,06 г	Углеводы 12,08 г
-------------------------	---------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,09 мг	B2 0,13 мг	C 5,21 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 55,23 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 35,28 мг	Железо (Fe) 2,8245 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оформлению, подаче и упаковке:

Подготовка птицы: Заключившие птицу опаливают. Для ускорения и экономии топлива остатков водопроводного пара или газа не оставляют. У опаленной птицы удаляют 2/3 части кожи шеи, крылья по ластовой сустав (за исключением цыплят), внутренней жер, голени и лапы (если они имеются). Затем птицу промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, ошусто пром, остаток внутренностей. Далее тушку птицы разделяют на части в соответствии с технологией приготовления.
 Подготовленные тушки птиц кладут в горячую воду (2-2,5 литра воды на 1 кг. продукта), выткну доводят до кипения, ошусто ленту, добавляют соль, тушат при слабом кипении до готовности. Затем птицу вынимают, охлаждают, разделяют на порции, порционными порциями закладывают горячие бульон и варят 5-7 мин. Хранят при температуре 75С не более 1 часа.

Описание технологии приготовления и контроля качества и безопасности

Составитель

Технолог

Малыш Л. В.

(ИПО)



Основание: Сборник технологических карт, редакция Ифа 2012г и кулинарные рецепты для дошкольных образовательных учреждений, Пермская государственная национальная академия образования
 Номер: 42

Технологическая карта 0000011

Наименование блюда (подлин): Рассольник "Ланнеридской" со сметаной

Область применения:
 Категория:
 Возрастные группы:

Требования к качеству сырья: промышленные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (подлин), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	80	75	8	7,5
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	5,5	5	0,55	0,5
Огурцы соевые	17,5	15	1,75	1,5
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
Сметана 15%	10	10	1	1
Крупа пшеница	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (подлин)	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 151 ккал	Белки 4,01 г	Жиры 8,52 г	Углеводы 24,5 г
-------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,09 мг	B2 0,08 мг	C 13,42 мг	A 0,01 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 23,76 мг	Фосфор (P) 84,15 мг	Магний (Mg) 23,92 мг	Железо (Fe) 1,08 мг	
Калий (K) 430,54 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оформлению, подаче и упаковке:

Крупу пшеничную перебирают, промывают, несколько раз, меняя воду. Замачивают в холодной воде в соотношении 1:3, варят, помешивая до готовности, откидывают. Соевые огурцы очищают от кожуры и, при необходимости, удаляют семена. В этот момент норма расхода огурца (масса брутто), приведенная в рецептуре, увеличивается. Подготовленные огурцы пропускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.
 В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, предварительно со сливочным маслом морковь, пассированный репчатый лук, через 5-10 мин выкладывают соевые огурцы, соль и варят еще 10 мин.
 В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.
 Температура подачи 65 С.

Описание технологии приготовления и контроля качества и безопасности

Блюда подавать горячими, теплыми, откидывая лишнюю жидкость. Крупа нежная, без комочков, соевый, зеленый, огурцы, морковь, лук, свекла.

Составитель

Технолог

Малыш Л. В.

(ИПО)

Основание: Сборник технологических карт, редактур Уфа 2012г.

Номер: 63

Технологическая карта 0000014

Наименование блюда (каждого): Суп с бобовыми и гречани

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: предварительно сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (кажд) установленном объеме.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох	22,26	21,2	2,226	2,12
Картофель	77,08	53	7,708	5,3
Норковый	11,66	10,6	1,166	1,06
Лук репчатый	11,66	10,6	1,166	1,06
Масло растительное	5,3	5,3	0,53	0,53
Вода или бульон	220	220	22	22
ДРО116 - Гречка из пшеничного хлеба	15,9	15,9	1,59	1,59
Хлеб пшеничный	17,49	15,9	1,749	1,59
Масса готового блюда (каждого)	265		26,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 257 ккал	Белки 10,18 г	Жиры 5,62 г	Углеводы 40,49 г
--------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,18 мг	B2 0,06 мг	C 5,5 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 30,7324 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 47,1276 мг	Железо (Fe) 2,7348 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации

Горох подготавливают: перебирают, моют, вымачивают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох складывают в воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припускают с растительным маслом норковы, бланшированный пастеризованный лук и варят до готовности. Перед отпуском в каждую порцию кладут отварное мясо 10 грамм.

Температура подачи 65 С.

Пшеничный хлеб нарезают от корки, нарезают кубиками (10*10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Картофель и горох нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, нежного мутный. Блюда жаря желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пастеризованного лука.

ДРО116 - Гречка из пшеничного хлеба**Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации**

В растительное масло выкладывают муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до золотистого цвета. Небольшими порциями добавляют бульон и, непрерывно помешивая, доводят до однородной массы. Добавляют пастеризованный лук и варят 25-30 минут, в конце варки добавляют соль, приправляют и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 105

Технологическая карта 0000022

Наименование блюда (модели): Тартален "Детское"

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тартален	50	50	5	5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (модели)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 254 ккал	Белки 9,4 г	Жиры 12,7 г	Углеводы 25,6 г
--------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,1 мг	C 2,08 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 30,29 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 27,27 мг	Железо (Fe) 1,17 мг	
Калий (K) 0 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации

Полуфабрикат "Тартален детский" размораживает в воде, перекладывает на противень и заливает до уровня корзины. Затем заливают томатным соусом, в который добавляют 50-20г воды и тушат 5-10 минут. Отпускают тартален с гарниром и соусом, в котором он тушился.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(должность)

Технолог

Малец Л. В.

(ИМО)



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 103

Технологическая карта 0000023

Наименование блюда (модели): Каши овсяная молочная жидкая

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	100	100	10	10
Вода питьевая	84	84	8,4	8,4
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеба "Горбушка"	30	30	3	3
Масса готового блюда (модели)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 320 ккал	Белки 9,9 г	Жиры 12,9 г	Углеводы 51,2 г
--------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,19 мг	B2 0,23 мг	C 1,64 мг	A 0,06 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 168,18 мг	Фосфор (P) 213,62 мг	Магний (Mg) 56,37 мг	Железо (Fe) 1,19 мг	
Калий (K) 284,75 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и реализации

Крупу перебирают, засыпают в кастрюлю молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске разливают разогретым сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Каши рассыпчатые на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, вязкая мягкая. Не допускаются посторонние запахи и примеси.

Составитель

(должность)

Технолог

Малец Л. В.

(ИМО)

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфы 2012г

Номер: 1

Технологическая карта 0000027

Наименование блюда (каждого): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия в (или) удовлетворен качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	30	30	3	3
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (каждого)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность: 94 ккал	Белки 2,59 г	Жиры 4,38 г	Углеводы 11,15 г
--------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,04 мг	C 0 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 13,8 мг	Фосфор (P) 88,5 мг	Магний (Mg) 23,12 мг	Железо (Fe) 1,51 мг	
Калий (K) 74,05 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое представление и требования к оформлению, подаче и упаковке:

Для бутерброда сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Масло сливочное закладывают в нарезку на кусочки различной геометрической формы с поджаренной или гладкой поверхностью. Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности:

Бутерброды аккуратно оформлены, гастрономические продукты покрывают 80-100% площади ломтика хлеба. Хлеб мягкий, все продукты свежесваренные, вкус и запах соответствуют виду продукта.

Составитель

Должность

Технолог

Малец Л. В.

(инициалы)

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфы 2012г

Номер: 291

Технологическая карта 0000028

Наименование блюда (каждого): Кисель инстантный плодово-ягодный

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификат соответствия в (или) удовлетворен качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кисель	24	24	2,4	2,4
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар	10	10	1	1
Масса готового блюда (каждого)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность: 16 ккал	Белки 0,2 г	Жиры 0 г	Углеводы 3,9 г
--------------------------	-------------	----------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,01 мг	C 1,36 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,48 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 2,66 мг	Железо (Fe) 0,7 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое представление и требования к оформлению, подаче и упаковке:

Концентрат киселя разводят, добавляют равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь кипятят в течение 10 минут, добавляют сахар, и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 С.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах соответствуют виду продукта. Консистенция средней густоты, без осадка и комочков.

Составитель

Должность

Технолог

Малец Л. В.

(инициалы)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 18

Технологическая карта 0000034

Наименование блюда (каждого): Салат из моркови и яблок

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия к (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	76	61	7,6	6,1
Яблоки	43	30	4,3	3
Масло растительное	10	10	1	1
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масса готового блюда (каждого)	100		10	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 134 ккал	Белки 1,8 г	Жиры 6,8 г	Углеводы 16,8 г
----------------------------------	-------------	------------	-----------------

Витаминный и минеральный состав:

В1 0,03 мг	В2 0,04 мг	С 2,1 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 29,14 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 23,1 мг	Железо (Fe) 0,79 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, сырью и реализации

Сырую, мытую, очищенную морковь нарезать кольцами на терке. Яблоки промыть, очистить от кожуры, удалить семенные гнезда, тонко нарезать соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Общественные требования к показателям качества и безопасности

Салат уложить порцией, морковь и яблоки нарезать форму нарезать. Качеством сырье (фрукты/овощи) кисло-сладкой, без гнили, с добавлением яблок.

Составитель

Технолог

Малиц Л. В.

(ИМ)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 196

Технологическая карта 0000038

Наименование блюда (каждого): Чай с лимонном

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия к (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай черный	1	1	0,1	0,1
или	1	1	0,1	0,1
или	1	1	0,1	0,1
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода питьевая	190	190	19	19
Лимонный	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (каждого)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 65 ккал	Белки 0,08 г	Жиры 0,01 г	Углеводы 16,07 г
---------------------------------	--------------	-------------	------------------

Витаминный и минеральный состав:

В1 0 мг	В2 0 мг	С 1,17 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 2,6 мг	Фосфор (P) 2,71 мг	Магний (Mg) 1,5 мг	Железо (Fe) 0,26 мг	
Калий (K) 11,74 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, сырью и реализации

Чай заваривают в чайнике. Чайные ингредиенты порцией заварить, добавляют чай, добавляют сахар (порцию на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, морось сахарной, после чего добавляют лимонном.

При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, кладут лимонный кружочек лимона и наливают чай.

Общественные требования к показателям качества и безопасности

Составитель

Технолог

Малиц Л. В.

(ИМ)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур 30а 2012г

Номер: 173

Технологическая карта 0000041

Наименование блюда (каждого): Каши рисовая молочная с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: первичностенное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	30,244	30,244	3,0244	3,0244
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	68,293	68,293	6,8293	6,8293
Сахар	4,878	4,878	0,4878	0,4878
Масло сливочное	4,878	4,878	0,4878	0,4878
Вода питьевая	97,561	97,561	9,7561	9,7561
Масса готового блюда (каждого)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 361 ккал	Белки 10,47 г	Жиры 12,2 г	Углеводы 53,07 г
--------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,25 мг	C 1,04 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 238,0098 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 52,3317 мг	Железо (Fe) 0,7512 мг	
Калий (K) 0 мг	Натр (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая инструкция и требования к оборудованию, посуде и реализации

Крупу переберать, промыть несколько раз и засыпать в кипящую подсоленную воду, проваривать 15-20 мин. добавляет сахарное молоко и сахар и варят до готовности. При подаче подают растопленным сливочным маслом.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Каши на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухают. Цвет белый.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Shay* Малец Л. В. _____ (подпись) (ИМО)

Директор



Основание: Сборник технологических рецептур, рецептур Блюда и кулинарные изделия для дошкольных образовательных учреждений/Первичная государственная медицинская академия им. Вавилова

Номер: 17

Технологическая карта 0000043

Наименование блюда (каждого): Салат из свежих огурцов и лука с растительным маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: первичностенное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каждого), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	50,9	40,5	5,09	4,05
Лук репчатый	9,1	7,5	0,91	0,75
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (каждого)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 56 ккал	Белки 0,81 г	Жиры 4,67 г	Углеводы 3,17 г
-------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,02 мг	B2 0,02 мг	C 3,04 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 20,49 мг	Фосфор (P) 37,17 мг	Магний (Mg) 11,09 мг	Железо (Fe) 0,53 мг	
Калий (K) 140,46 мг	Натр (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая инструкция и требования к оборудованию, посуде и реализации

Овощи хорошо промыть и очистить.

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском салат, добавляет нарезанный репчатый лук и поливает растительным маслом.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат, вкус свойственный данному виду овощей/овощ. В меру соленый.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Shay* Малец Л. В. _____ (подпись) (ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"



Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
облагодетельствовании школ, 2004г.

Номер: 124

Технологическая карта 1000065

Наименование блюда (изделия): Щи из свежей капусты с картофелем

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокачанная	62,5	56	6,25	5
или	60	56	6	5,6
Картофель	37,5	30	3,75	3
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
или Лук репчатый	11	10	1,1	1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода или Бульон	200	200	20	20
Сметана 15%	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 110 ккал	Белки 2,1 г	Жиры 6,7 г	Углеводы 10,1 г
----------------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,05 мг	C 14,4 мг	A 9,15 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 38,18 мг	Фосфор (P) 50,878 мг	Магний (Mg) 22,91 мг	Железо (Fe) 0,84 мг	
Калий (K) 346,56 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления в соответствии с требованиями к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают соломкой, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Щи отпускают со сметаной традицией парно-водяную обработку.
Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Вкус и запах приятный, в меру соленый, с ароматом корня. Цвет бульона матово-белый, супа - светло-желтый. Консистенция корня, лука, капусты - нежная. Нарезка овощей равномерная, но поверхность бульона жидкая, рубленая зелень.

Составитель: _____ (должность) Технолог *[подпись]* Мамы Л. В. _____ (ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"



Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания г. Уфы
ООО Фирма "Партнер" 2011 год

Номер:

Технологическая карта ДУ0116

Наименование блюда (изделия): Гренки из пшеничного хлеба

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	0	0	0	0
Масса готового блюда (изделия)	1000		100	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 19 ккал	Белки 0,54 г	Жиры 1,36 г	Углеводы 1,17 г
---------------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0,1 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 1,14 мг	Фосфор (P) 2,68 мг	Магний (Mg) 0,5 мг	Железо (Fe) 0,03 мг	
Калий (K) 6,38 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления в соответствии с требованиями к оформлению, подаче и реализации

В разогретое сливочное масло выкладывают жару и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до золотистого цвета. Наблюдение порциями кладут бульон и, непрерывно помешивая, доводят до однородной массы. Добавляют пассерованный лук и варят 25-30 минут, в конце варки добавляют соль, прожаривают и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель: _____ (должность) Технолог *[подпись]* Мамы Л. В. _____ (ИМО)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для дошкольных учреждений, переработанное и дополненное. Уфа 2014, часть 1

Номер: 91

Технологическая карта 0000093

Наименование блюда (изделия): Гуляш из отварного мяса

Область применения:
Категория:
Разрешение детям:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины б/к	61,4	54	6,14	5,4
Морковь	4,5	3,6	0,45	0,36
Лук репчатый	4,32	3,6	0,432	0,36
Томатная паста	4,32	4,32	0,432	0,432
Масло растительное	12,6	12,6	1,26	1,26
Мука пшеничная	5,4	5,4	0,54	0,54
Морковь	20,68	16,74	2,068	1,674
Масса готового блюда (изделия)	118,54	105,66	11,854	10,566

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 268 ккал	Белки 11,35 г	Жиры 21,31 г	Углеводы 7,77 г
--------------------------	---------------	--------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,07 мг	В2 0,1 мг	С 4,89 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 23,04 мг	Фосфор (P) 131,46 мг	Магний (Mg) 25,32 мг	Железо (Fe) 1,94 мг	
Калий (K) 294,28 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, упаковке и реализации

Обязательные сведения о безопасности

Составитель

Технолог

Манев Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Перевалов А.А., Кашина Е.В., Карова Л.С., Талочкина Н.В. "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений" 2013г.

Номер: 527

Технологическая карта 0000094

Наименование блюда (изделия): Компот из смеси сухофруктов витаминизированный

Область применения:
Категория:
Разрешение детям:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сахар	15	15	1,5	1,5
Смесь сухофруктов для компот	25	25	2,5	2,5
Аскорбиновая кислота	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 110 ккал	Белки 1 г	Жиры 0 г	Углеводы 26 г
--------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 16,7 мг	А 0,01 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 55,95 мг	Фосфор (P) 19,25 мг	Магний (Mg) 7,5 мг	Железо (Fe) 1,55 мг	
Калий (K) 145,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, упаковке и реализации

Обязательные сведения о безопасности

Составитель

Технолог

Манев Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г
 Номер:

Технологическая карта 0000089

Наименование блюда (модели): Суп молочный с рисом

Область применения:
 Категория:
 Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	80	80	8	8
Вода питьевая	44	44	4,4	4,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	13	13	1,3	1,3
Масса готового блюда (модели)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 100 ккал	Белки 5,97 г	Жиры 3,74 г	Углеводы 13,7 г
--------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,1 мг	C 0,42 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 85,75 мг	Фосфор (P) 80,06 мг	Магний (Mg) 15,41 мг	Железо (Fe) 0,17 мг	
Калий (K) 130,12 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оборудованию, посуде и расходу

Крупу варят в подсоленной воде до готовности 10-15 минут, затем добавляют порцию молока, кладут сахар, соль и варят до готовности.

Готовый суп заправляют сливочным маслом.
 Температура подачи 65 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Цвет белый, вкус сладковатый, со сливочным, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Составитель _____ (должность) Технолог *Shabayeva O. P.* Матвиц Л. В. _____ (подпись) _____ (ини)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г
 Номер: 12

Технологическая карта 0000090

Наименование блюда (модели): Салат из свежих помидор с луком с растительным маслом

Область применения:
 Категория:
 Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (модели), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия в (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	36,5	20,2	3,65	2,92
Лук репчатый	11,5	10	1,15	1
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса готового блюда (модели)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 20 ккал	Белки 0 г	Жиры 2,2 г	Углеводы 0 г
-------------------------	-----------	------------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 0 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оборудованию, посуде и расходу

Овощи хорошо промывают и очищают.

Помидоры нарезают мелкими дольками, добавляют нашинкованный репчатый лук, салат и заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат и вкус, свойственный данному виду овощей в пору созревания.

Составитель _____ (должность) Технолог *Matvits L. V.* Матвиц Л. В. _____ (подпись) _____ (ини)

Директор



Основание: Переделов А.Я., Кашина Е.В., Корова Л.С., Талашкина Н.В. "Сборник технологических карт рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских учреждений" 2013г.

Номер: 82

Технологическая карта 0000078

Наименование блюда (изделия): Винегрет

Область применения:

Категория:

Подаваемые даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия к (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	15,9	13,2	1,59	1,32
Свекла	11	9	1,1	0,9
Морковь	7,8	6	0,78	0,6
Огурцы соленые	19,8	18	1,98	1,8
Лук репчатый	30,7	9	1,07	0,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готового блюда (изделия)	50		6	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 76 ккал	Белки 1 г	Жиры 6 г	Углеводы 4 г
---------------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,01 мг	С 5,64 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 13,2 мг	Фосфор (P) 24,49 мг	Магний (Mg) 11,08 мг	Железо (Fe) 0,47 мг	
Калий (K) 154,03 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи, предназначенные для приготовления винегрета хорошо промывают. Варят в кожуре, отпаривают, охлаждают. Охлаждают и нарезают вареные овощи в колечки или кубики в горячем виде или в горячем виде на столе для варенной продукции. Вареные овощи несутся для приготовления блюда не допустимо. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильниках не более 6 часов при температуре +4 градуса. Огурцы соленые очищают от кожуры и семян, нарезают мелкими кубиками. Лук репчатый мелко, очищают, промывают повторно проточной водой, нарезают мелкими кубиками (рубят), бланшируют (ошпаривают).

Овощи соединяют, интенсивно перемешивают перед подачей заправляют растительным маслом, солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на разделку.

Чтобы блюдо не теряло другие овощи, его заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста квашеная - промывают до рубки холодной проточной водой, отжимают на сите.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Винегрет упругий густой. Овощи аккуратно нарезаны, форма нарезки сохранена, цвет и запах соответствует виду овощей. Вкус в меру острый. Консистенция вареных овощей - нежная, сырая - слегка хрустящая. Температура подачи не ниже 14 градусов. Срок реализации не более 30 минут при температуре 2-6 градусов.

Примечание: В технологическую карту вносимы изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 пункт 8.26

Составитель: _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись)

Директор



Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1 - 1996-1997 гг. (сб.1996г. и сб.1997г.)

Номер: 164

Технологическая карта 0000080

Наименование блюда (изделия): Соус томатно-овощной

Область применения:

Категория:

Подаваемые даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия к (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Морковь	4	3	0,4	0,3
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Сахар	1	1	0,1	0,1
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 84 ккал	Белки 3,1 г	Жиры 3,02 г	Углеводы 4,64 г
---------------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 2,5 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 5,06 мг	Фосфор (P) 7,35 мг	Магний (Mg) 4,21 мг	Железо (Fe) 0,19 мг	
Калий (K) 54,02 мг	Натрий (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Морковь перебирают, промывают, очищают и нарезают промывают в проточной воде, шинуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожуры, промывают в проточной воде, шинуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1, добавляя муку. Нарезанные овощи пассируют, добавляют томатное пюре с мукой, продолжают пассирование еще 15-20 минут.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Винегрет вид - однородный, гладкая масса без пупырышек и комочков. Цвет - ярко-оранжевый/красный - умеренно острый, вкус-сладкий, насыщенный. Консистенция - вязкая, эластичная.

Составитель: _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись) _____ (подпись)

ООО ПТВ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур №20 2012г

Номер: 202

Технологическая карта 0000074

Наименование блюда (изделия): Макароны изделия отварные с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешение детям:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	53	53	5,3	5,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 212 ккал	Белки 6 г	Жиры 5 г	Углеводы 36 г
--------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,01 мг	C 0 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 7,27 мг	Фосфор (P) 30,75 мг	Магний (Mg) 5,46 мг	Железо (Fe) 0,54 мг	
Калий (K) 42,86 мг	Натр (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и розливам

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Проверяют на готовность на разрыв - не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь воде, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 С 5 мин. Температура подачи 65 С.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Макаронные изделия должны сохранять форму, увеличивая в объеме в 3 раза, должны хорошо отделиться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, переваривание и густоразное состояние.

Составитель _____ (должность) Технол. *И. В. Малац* Малац Л. В. _____ (подпись) (иниц.)

ООО ПТВ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Персонал государственной национальной школы №10 г. Пятигорск

Номер: 219

Технологическая карта 0000075

Наименование блюда (изделия): Каша гречневая рассыпчатая

Область применения:

Категория:

Разрешение детям:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	63	63	6,3	6,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	102	102	10,2	10,2
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 220 ккал	Белки 7,5 г	Жиры 5,26 г	Углеводы 35,64 г
--------------------------	-------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,19 мг	B2 0,11 мг	C 0 мг	A 0,01 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 11,80 мг	Фосфор (P) 164,4648 мг	Магний (Mg) 109,6374 мг	Железо (Fe) 3,6801 мг	
Калий (K) 240,55 мг	Натр (Na) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и розливам

Крупу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, используют только зерна удаляют (отсеивают) и варят до закипания. Когда каша становится густой, перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности на гуде или кипящей бане (температура 100градусов) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, вымешивают, укрывают одея 3-4 минуты. Температура подачи 65 градусов.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Зерна крупы полностью набухают, хорошо проварены, сохраняют форму, каша отстает друг от друга, каша зернистая, нежная, без посторонних примесей и комочков.

Составитель _____ (должность) Технол. *И. В. Малац* Малац Л. В. _____ (подпись) (иниц.)

Директор



Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, ред. М.П.Могильного и Т.В.Тутельмана. Дати Прент 2011г.

Номер: 390

Технологическая карта 0000066

Наименование блюда (поделия): Кончат из пладов яблоч витаминизированный (витаминизированный)

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (поделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладов на 1 порцию, г		Норма закладов на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	40	40	4	4
Вода питьевая	163	163	16,3	16,3
Сахар	12	12	1,2	1,2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Аскорбиновая кислота	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Масса готового блюда (жареная)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 67 ккал	Белки 0 г	Жиры 0 г	Углеводы 16 г
---------------------------------	-----------	----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,01 мг	В2 0,01 мг	С 20,2 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 6,76 мг	Фосфор (P) 4,4 мг	Магний (Mg) 3,6 мг	Железо (Fe) 0,92 мг	
Калий (K) 111,56 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Яблоки перебрать, тщательно промыть несколько раз чистой водой, удалить сердцевину, нарезать ломтиками.

Чтобы плоды не потемнели, их погружают в воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне на протяжении 6-8 минут. Кончат охлаждают. Витаминизация проводится непосредственно перед подачей. Подача витаминизированной продукции не допускается.

Общественное питание и требования к оформлению, подаче и реализации:

Температура подачи: +14С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и пластованы.

Консистенция: сыроежки - яблоки, пласты - мягкие.

Цвет: прозрачный сироп, яблоки в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий или сладкий

Составитель

Технолог

Малыш Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер:

Технологическая карта 0000067

Наименование Блюда (поделия): Сыр твердый порционно

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (поделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладов на 1 порцию, г		Норма закладов на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр	10,101	10	1,0101	1
Масса готового блюда (жареная)	10		1	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 36 ккал	Белки 3 г	Жиры 3 г	Углеводы 0 г
---------------------------------	-----------	----------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0 мг	В2 0,03 мг	С 0,07 мг	А 21 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 100 мг	Фосфор (P) 66 мг	Магний (Mg) 5,5 мг	Железо (Fe) 0,07 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Сыр нарезать на крупные куски, ошпарить от наружного покрытия в горячей кипяченой воде, высушить, нарезать ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовленный сыр прожаривают на сковороде, чем за 30-40 минут до отступа и жарят его в духовке.

Температура подачи: +12 градусов.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Общественное питание и требования к оформлению, подаче и реализации:

Внешний вид - ломтики прямоугольной или треугольной формы, консистенция мягкая не рыхлая, запах, вкус и цвет - соответствующий виду сыра.

Составитель

Технолог

Малыш Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)

Директор



Основание: Приказом А.Я., Кашина Е.В., Корочки Л.С., Талишова Н.В. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских учреждений" 2013г.

Номер: 374

Технологическая карта 0000061

Наименование блюда (изделия): Жаркое по домашнему с мясом говядины

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины б/к	43,62	47,4	6,162	4,74
Картофель	115,2	96	11,52	9,6
Лук репчатый	11,429	9,6	1,1429	0,96
Масло растительное	5,8	5,8	0,58	0,58
Томатная паста	2,3	2,3	0,23	0,23
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 236 ккал	Белки 11 г	Жиры 14 г	Углеводы 17 г
----------------------------------	------------	-----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,15 мг	В2 0,16 мг	С 21,2 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 17,3 мг	Фосфор (Р) 152,04 мг	Магний (Mg) 35 мг	Железо (Fe) 2,27 мг	
Калий (К) 840,67 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи промывают и очищают. Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отбивают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Оптимальная температура подачи не ниже 65 градусов. Срок реализации не более трех часов с момента приготовления.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кусочки мяса равномерно нарезаны, овощи сохранены форме нарезки.
Консистенция: мясо - сочное, мягкое, овощей - мягкое

Составитель

(подпись)

Технолог

Малиук Л. В.

(подпись)

Директор



Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных учреждениях и детских учреждениях. Д.М.П.Моклыгина и Т.В.Тупельяна. Дале Прент 2011г.

Номер: 95

Технологическая карта 0000062

Наименование блюда (изделия): Рассольник домашний со сметаной

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макуха белокочанная	19,512	15,61	1,9512	1,561
Картофель	70,244	58,537	7,0244	5,8537
Морковь	9,756	7,805	0,9756	0,7805
Лук репчатый	9,756	7,805	0,9756	0,7805
Огурцы соевые	12,683	11,707	1,2683	1,1707
Масло растительное	3,902	3,902	0,3902	0,3902
Бульон или бульон	136,585	136,585	13,6585	13,6585
Сметана 15%	4,678	4,678	0,4678	0,4678
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 176 ккал	Белки 11,71 г	Жиры 8,78 г	Углеводы 11,71 г
----------------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,12 мг	В2 0,33 мг	С 20,92 мг	А 0,01 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 32,2732 мг	Фосфор (Р) 154,9073 мг	Магний (Mg) 33,522 мг	Железо (Fe) 2,4585 мг	
Калий (К) 563,0341 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Белокочанную капусту после удаления верха и зачищенных листьев, разделить на две или четыре части, вырезать четвертинку и натереть. Морковь перебранную, промытую, очищают и внутренне промывают. Репчатый лук очищают, срезают у луковицы дольки и срезы, удаляют сухие листья, промывают. Картофель нарезают брусочками. Соевые огурцы промывают, отбросившую кожу очищают, и при необходимости удаляют семена, нарезают соломкой или кубиками. Подготовленные огурцы пропускают в небольшом количестве воды или бульона 10-15 минут.
В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.
В конце варки заправляют приготовленной сметаной, доводят до кипения.

Организационные показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи +65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид: в жареной части рассыльника - огурцы без кожуры и семян, нарезанные брусочками или соломкой, картофель брусочками, капуста, морковь - соломкой.

Консистенция: овощи - мягкие, сочные; огурцы - слегка хрустящие; соблюдается соотношение жидкой и густой части.

Цвет: бульон - желтый, овощи - натуральный, брусочки жары - светло-желтые.

Вкус: умеренно-солевой с умеренной кислотностью огурцов и огуречного уксуса.

Примечание: в технологическом приготовлении блюда внесены изменения в соответствии с приказом Минздрава РФ от 24.11.2014 № 14.15

Составитель

(подпись)

Технолог

Малиук Л. В.

(подпись)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор

УТВЕРЖАЮ



Основание: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания учреждений Личной государственной медицинской академии

Номер: 246

Технологическая карта 0000054

Наименование блюда (изделия): Огурцы порционно (овощи натуральные)

Область применения:

Категория:

Разрешены диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	53	50	5,3	5
Масса готового блюда (изделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 7 ккал	Белок 0,4 г	Жиры 0,05 г	Углеводы 1,65 г
------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,04 мг	С 10 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 23 мг	Фосфор (Р) 42 мг	Магний (Mg) 14 мг	Железо (Fe) 0,6 мг	
Калий (К) 141 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Огурцы промыть, нарезать 슬라이сами под углом 45 градусов или порциями. Подавать при температуре 10-14 градусов.

Санитарно-гигиенические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

(личность)

Технолог

Малец Л. В.

(ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.

Номер: 244

Технологическая карта 0000059

Наименование блюда (изделия): Плох из отварной говядины

Область применения:

Категория:

Разрешены диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо говядины Б/к	63,18	48,6	6,318	4,86
Крупа рисовая	51	51	5,1	5,1
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Пух ржаной	8,9	7,5	0,89	0,75
Норковь	15	12	1,5	1,2
Вода или бульон	120	120	12	12
Масса готового блюда (изделия)	180		18	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 290 ккал	Белок 13 г	Жиры 16 г	Углеводы 39 г
--------------------------	------------	-----------	---------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,08 мг	В2 0,03 мг	С 1,35 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Са) 14,02 мг	Фосфор (Р) 178,97 мг	Магний (Mg) 41,8 мг	Железо (Fe) 1,97 мг	
Калий (К) 75 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мясо дробят на два способа. Изделие размораживают: проводится в дефрестере при температуре от 0 до 4С, при отсутствии дефрестера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или масле плиты не размораживают. Листочки размораживания дефрестированного мяса не допускаются. После дефрестации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей кулинарной обработке.

Подготовленное мясо нарезают кусками длиной не более 3см.

Закладывают в горячую воду/на 3кг мяса 1-1,5 л воды/и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть покрыты водой.

Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса.

Мясодварение до полуготовности, нарезают кусочками по 1015 г, добавляют сметану пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные, заправляют бульоном или бульоном отварен и дают закипеть, добавляют промывку рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой доводят до готовности 40-50 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Санитарно-гигиенические показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи: +65С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Последний разогрев не допускается.

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15г) уложено на тарелку с рисом растительным.

Консистенция: мяско-мягкая, нежная, риса-мягкая, рассыпчатая.

Цвет: мясо-серый, риса и овощей- светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Примечание: В технологическом приготовлении блюда внесены изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.3049-13 п.14.15;

ОП 2.3.6.3079-01 п.8.5.

Составитель

(личность)

Технолог

Малец Л. В.

(ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

№№: 14

Технологическая карта 0000044

Наименование блюда (названия): Салат из свежих помидор, огурцов и лука с растительным маслом

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (названия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	28,5	24	2,85	2,4
Огурцы свежие	22,5	18	2,25	1,8
Лук репчатый	7,5	6	0,75	0,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (названия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 33 ккал	Белок 0,45 г	Жиры 2,7 г	Углеводы 1,76 г
------------------------	--------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,02 мг	C 3,36 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,24 мг	Фосфор (P) 15,03 мг	Магний (Mg) 7,1 мг	Железо (Fe) 0,33 мг	
Калий (K) 105,48 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и инвентарю:

Овощи хорошо промывают и очищают.

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, огурцы нарезают кружочками, добавляют нарезанный репчатый лук, и заправляют растительным маслом.

Органолептический контроль и показатели качества и безопасности:

Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами. Ингредиенты помидоры, огурцы, лук, масло, лук и салат свежий для салатов в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Составитель _____ (должность) Технолог *Шайбаева* Малоз Л. В. _____ (подпись) (ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

№№: 277

Технологическая карта 0000045

Наименование блюда (названия): Компот из апельсинов

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (названия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсины	23	15	2,3	1,5
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	214	214	21,4	21,4
Масса готового блюда (названия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 70 ккал	Белок 0,4 г	Жиры 0,1 г	Углеводы 17,3 г
------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,01 мг	C 1,2 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 15,36 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 5,66 мг	Железо (Fe) 0,17 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оборудованию, посуде и инвентарю:

Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимон, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Цедру апельсина с апельсином, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют остаток апельсинового сока и охлаждают.

Органолептический контроль и показатели качества и безопасности:

Составитель _____ (должность) Технолог *Шайбаева* Малоз Л. В. _____ (подпись) (ИМО)

ООО ПТВ "Меридиум"

Директор

Шайбаева О. П.

Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарные изделия для предприятий общепитового назначения при образовательных учреждениях, 2004г.

Номер: 685

Технологическая карта 0000001

Наименование блюда (изделия): Чай с сахаром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай черный	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	190	190	19	19
Сахар	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность: 35 ккал	Белки: 0,1 г	Жиры: 0 г	Углеводы: 9,1 г
----------------------------------	--------------	-----------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0 мг		В2 0 мг		С 0 мг		А 0 мг		D 0 мг	
Кальций (Ca)	0,26 мг	Фосфор (P)	0 мг	Магний (Mg)	0 мг	Железо (Fe)	0,03 мг		
Калий (K)	0,48 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, засыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При разливе в стаканы или бокалы добавляют сахар и закипят чай. Отстают горячим 60-70 градусов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая. Прозрачен. Цвет золотисто-коричневый.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Shay* Малеев Л. В. _____ (подпись) (ИМ)

ООО ПТВ "Меридиум"

Директор

Шайбаева О. П.

Основание: Сборник технологических карт, рецептов Уфа 2012г

Номер: 2

Технологическая карта 0000002

Наименование блюда (изделия): Бутерброд с маслом и сыром

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	50	50	5	5
Масло сливочное (на поджарку)	15	15	1,5	1,5
Сыр	10	10	1	1
Масса готового блюда (изделия)	75		7,5	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность: 170 ккал	Белки: 6,72 г	Жиры: 9,23 г	Углеводы: 26,11 г
-----------------------------------	---------------	--------------	-------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,11 мг		В2 0,1 мг		С 0,34 мг		А 0,05 мг		D 0 мг	
Кальций (Ca)	147,4818 мг	Фосфор (P)	176,0455 мг	Магний (Mg)	31,5273 мг	Железо (Fe)	2,0591 мг		
Калий (K)	306,3773 мг	Йод (I)	0 мг	Селен (Se)	0 мг	Фтор (F)	0 мг		

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Для бутерброда сыр нарезают на крупные кусочки треугольной или круглой формы, ошпаривают от влаги. Масло сливочное закладывают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с порезанной или гладкой поверхностью. Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочки сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Бутерброды аккуратно оформлены, гастрономические продукты покрывают 80-100 % площади ломтика хлеба. Хлеб мягкий, все продукты свежесваренные, вкус и запах соответствуют виду продукта.

Составитель: _____ (должность) Технолог *Shay* Малеев Л. В. _____ (подпись) (ИМ)

Директор

УТВЕРЖАЮ:
Шайбаева С. П.

Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 131

Технологическая карта 0000005

Наименование блюда (кадлина): Картофельное пюре

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кадлина), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	226	158	22,6	15,8
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	32	32	3,2	3,2
Масло сливочное (на поджарку)	6	6	0,6	0,6
Масса готового блюда (кадлина)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 134 ккал	Белки 0,45 г	Жиры 3,39 г	Углеводы 5,02 г
----------------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,08 мг	C 17 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 27,21 мг	Фосфор (P) 63,39 мг	Магний (Mg) 21,44 мг	Железо (Fe) 0,77 мг	
Калий (K) 500,06 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель укладывают в посуду (слой 5см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыва картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протерочную машину. Температура картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2:3 часть горячего кипяченого молока, масло сливочное. Смесь прогревают, вынимают, на варочной банке при температуре 100 С 5-6 мин. Температура подачи 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных вкраплений. Вкус и запах - слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Составитель

Технолог

Малец Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)

Директор

УТВЕРЖАЮ:
Шайбаева С. П.

Основание: Сборник технологических нормативов, редакция блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений/Периодический государственный издательский дом "Валентина"

Номер: 187

Технологическая карта 0000006

Наименование блюда (кадлина): Каша молочная "Дружба"

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кадлина), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	15	15	1,5	1,5
Крупа пшеничная	11	11	1,1	1,1
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	102	102	10,2	10,2
Вода питьевая	79	70	7	7
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (кадлина)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 241 ккал	Белки 6,55 г	Жиры 0,33 г	Углеводы 35,95 г
----------------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,06 мг	B2 0,1 мг	C 0,36 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 76,5557 мг	Фосфор (P) 95,4284 мг	Магний (Mg) 22,4503 мг	Железо (Fe) 0,432 мг	
Калий (K) 138,256 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, тщательно отжимают. Крупу сначала варят (отдельно, закладывая в кипящую воду). Пшеницу отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до готовности. Крупу обсушивают, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности выкладывают на подготовленную крупу, затем кашу ставят на варочную банку или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65 градусов.

Примечание: В технологическую рецептурную карту внесены изменения в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п.8.22, 8.26

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускается посторонние запахи грибов, и тем более и протертого сахара. Цвет белый с кремовым оттенком.

Составитель

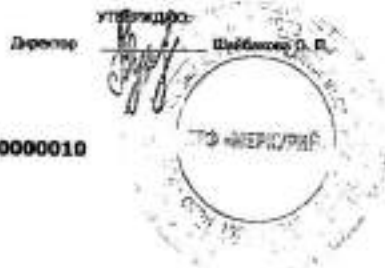
Технолог

Малец Л. В.

(подпись)

(подпись)

(ИМО)



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г.

Номер: 120

Технологическая карта 0000010

Наименование блюда (кодекса): Куры отварные

Область применения:

Категория:

Разрешение диеты:

Требования к качеству сырья: предпочтительнее сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кодекса), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мясо птицы	179,55	132,3	17,955	13,23
Масса готового блюда (кодекса)	105		10,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 335 ккал	Белки 25,94 г	Жиры 20,06 г	Углеводы 12,08 г
--------------------------	---------------	--------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,09 мг	B2 0,13 мг	C 5,21 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 55,23 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 35,28 мг	Железо (Fe) 2,8245 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовка птицы: Замороженную птицу оттаивают. Для удаления с кожи тушки остатков подкожного жира или жира из кишечника. У потрошенной тушки удаляют 1/3 части кожи шеи, крылья по левой стороне (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются). Затем тушку промывают холодной проточной водой, удалив при этом загрязнения, ступки крови, остатки внутренностей. Далее тушки птиц разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленные тушки птиц кладут в горячую воду (2-2,5 литра воды на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, тушат при слабом кипении до готовности. Затем птицу вынимают, охлаждают, разделяют на порции, порционные куски мяса закладывают горячим бульоном и варят 5-7 мин. Хранят при температуре 75С не более 1 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель: _____ (должность) Технолог: Шайбаев Д. Р. (подпись) Малец Л. В. (подпись) [ИМО]



Основание: Сборник технологических карт/рецептур блюд и кулинарных изделий/документы организационно-обработочных учреждений/термокарта государственная нормативная акцидент № Директор

Номер: 42

Технологическая карта 0000011

Наименование блюда (кодекса): Рассольник "Ленинградский" со сметаной

Область применения:

Категория:

Разрешение диеты:

Требования к качеству сырья: предпочтительнее сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кодекса), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	80	75	8	7,5
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	5,5	5	0,55	0,5
Огурцы соевые	17,5	15	1,75	1,5
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
Сметана 15%	10	10	1	1
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (кодекса)	250		25	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 151 ккал	Белки 4,01 г	Жиры 8,52 г	Углеводы 24,5 г
--------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,09 мг	B2 0,08 мг	C 13,42 мг	A 0,01 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 23,76 мг	Фосфор (P) 84,15 мг	Магний (Mg) 23,92 мг	Железо (Fe) 1,08 мг	
Калий (K) 430,54 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перловую перебирают, промывают, несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до готовности, слить бульон. Соевые огурцы вымачивают от кислоты и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептуре, увеличивается. Подготовленные огурцы пропускают в избыточном количестве бульона или воды 10-15 мин.

В кипящей бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, предварительно со специями нашинкованную морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин добавляют подготовленные огурцы, соль и варят еще 10 мин.

В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения. Температуру подачи 65 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Блюдо подавать в форме нарезки, налить, огурцы слегка хрустящие. Крупа нежная. Вкус умеренно острый, сочный, аромат огурцов, лука, овощей.

Составитель: _____ (должность) Технолог: Шайбаев Д. Р. (подпись) Малец Л. В. (подпись) [ИМО]

Утверждено
 Директор _____
 Михайлова С. П.

Объемные: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 63

Технологическая карта 0000014

Наименование блюда (изделия): Суп с бобовыми и гречихой

Область применения:

Категория:

Поразительные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох	22,26	21,2	2,226	2,12
Картофель	72,06	63	7,206	6,3
Морковь	11,66	10,6	1,166	1,06
Лук репчатый	11,66	10,6	1,166	1,06
Масло растительное	5,3	5,3	0,53	0,53
Вода или бульон	220	220	22	22
ДР0116 - Гречка на пшеничного хлеба	15,9	15,9	1,59	1,59
Хлеб пшеничный	17,49	15,9	1,749	1,59
Масса готового блюда (изделия)	265		26,5	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 257 ккал	Белки 10,18 г	Жиры 5,62 г	Углеводы 40,49 г
----------------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,18 мг	В2 0,06 мг	С 5,5 мг	А 0 мг	Д 0 мг
Кальций (Ca) 38,7324 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 47,1276 мг	Железо (Fe) 2,7348 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оформлению, упаковке и реализации

Горох подготовленный: перебирают, моют, вымачивают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, предварительно с растительным маслом морковь, предварительно пастеризованный лук и варят до готовности. Перед отпуском в каждую порцию кладут отварное мясо 30 грамм.

Температура подачи 65 С.

Пшеничный хлеб нарезают от корки, нарезают кубиками (10*10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Карotten и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блюсы имеют желтый цвет. Вкус и запах вареного гороха и пастеризованных овощей.

ДР0116 - Гречка на пшеничного хлеба

Технологическое описание и требования к оформлению, упаковке и реализации

В растительное очищенное масло добавляют муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания, до золотистого цвета. Небольшими порциями вливают бульон и, непрерывно помешивая, доводят до однородной массы. Добавляют пастеризованный лук и варят 25-30 минут, в конце варки добавляют соль, проваривают и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

ООО ПТФ "Меркури"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 105

Технологическая карта 0000022

Наименование блюда (изделия): Тфтели "Детские"

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: пищевые ингредиенты сырые, свежие продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тфтели	50	50	5	5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (изделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 254 ккал	Белки 9,4 г	Жиры 12,7 г	Углеводы 25,6 г
--------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,1 мг	C 2,06 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 30,29 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 27,27 мг	Железо (Fe) 1,17 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оформлению, упаковке и маркировке

Полуфабрикат "Тфтели мясные" панируется в муку, прокатывается на противне, и заливается до рулевой корочки. Затем заливает томатным соусом, в который добавляется 20-20г воды и тушит 8-10 минут. Отпускают тфтели с гарниром в соусе, в котором они тушились.

Органолептические показатели и показатели качества в безопасности

Составитель

(должность)

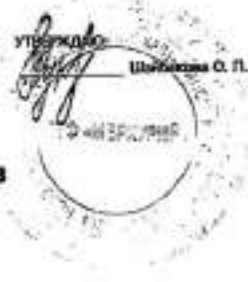
Технолог

Малык Л. В.

(ФИО)

ООО ПТФ "Меркури"

Директор



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер: 180

Технологическая карта 0000023

Наименование блюда (изделия): Каши овсяная молочная жидкая

Область применения:

Категория:

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: пищевые ингредиенты сырые, свежие продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	100	100	10	10
Вода питьевая	84	84	8,4	8,4
Сладар	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Крупа "Геркулес"	30	30	3	3
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 320 ккал	Белки 9,9 г	Жиры 12,8 г	Углеводы 51,2 г
--------------------------	-------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,19 мг	B2 0,23 мг	C 1,64 мг	A 0,06 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 168,18 мг	Фосфор (P) 213,62 мг	Магний (Mg) 56,37 мг	Железо (Fe) 1,19 мг	
Калий (K) 284,75 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическое описание и требования к оформлению, упаковке и маркировке

Крупу перебирают, засыпают в кастрюлю молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сладар, соль перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества в безопасности

Каши рассыпаются на тарелку, цвет белый с кремовым оттенком, консистенция однородная, зерна нежные. Не допускается застывание каши и комочки.

Составитель

(должность)

Технолог

Малык Л. В.

(ФИО)

ООО ПТФ "Меркурий"

УТВЕРЖДАЮ
 Директор Шабалина О. П.

Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 1

Технологическая карта 0000027

Наименование блюда (кажделя): Бутерброд с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кажделя), соответствуют требованиям карманных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	30	30	3	3
Масло сливочное	10	10	1	1
Масса готового блюда (кажделя)	40		4	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 94 ккал	Белки 2,59 г	Жиры 4,36 г	Углеводы 11,15 г
---------------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,04 мг	C 0 мг	A 0,02 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 13,8 мг	Фосфор (P) 80,5 мг	Магний (Mg) 23,12 мг	Железо (Fe) 1,51 мг	
Калий (K) 74,05 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Для бутерброда сыр нарезают на крупные куски треугольной или трапециевидной формы, очищают от корки.
 Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с габаритной или гладкой поверхностью.
 Поверх хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочки сыра.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Бутерброды аккуратно оформлены, гастрономические продукты покрывают 80-100% площади контакта хлеба/хлеб-напечей, все продукты свежесваренные, вкус и запах соответствуют виду продукта.

Составитель _____ (должность) Технолог Малыш Л. В. (подпись) _____ (ИМО)

ООО ПТФ "Меркурий"

УТВЕРЖДАЮ
 Директор Шабалина О. П.

Основание: Сборник технологических карт, редакция Уфа 2012г

Номер: 201

Технологическая карта 0000028

Наименование блюда (кажделя): Кисель инстантный плодово-ягодный

Область применения:

Категория:

Разрешенные даты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (кажделя), соответствуют требованиям карманных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кисель	24	24	2,4	2,4
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар	10	10	1	1
Масса готового блюда (кажделя)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энергетическая ценность 16 ккал	Белки 0,2 г	Жиры 0 г	Углеводы 3,9 г
---------------------------------	-------------	----------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,01 мг	C 1,36 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 8,48 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 2,66 мг	Железо (Fe) 0,7 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Концентрат киселя разводят, разводят разным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь заливают в чашки, добавляют сахар и, vigorously помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.
 Температура подачи 14 С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах соответствуют с количеством воды концентрат. Консистенция средней густоты, без комочков заварившегося крахмала.

Составитель _____ (должность) Технолог Малыш Л. В. (подпись) _____ (ИМО)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

Шайбекова О. П.

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г
Номер: 18

Технологическая карта 0000034

Наименование блюда (поделия): Салат из моркови и яблок

Область применения:
Категория:
Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (поделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	76	61	7,6	6,1
Яблоко	43	30	4,3	3
Масло растительное	10	10	1	1
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масса готового блюда (поделия)	100		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 134 ккал	Белки 1,8 г	Жиры 6,8 г	Углеводы 16,8 г
--------------------------	-------------	------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0,03 мг	В2 0,04 мг	С 2,1 мг	А 0 мг	В3 0 мг
Кальций (Ca) 19,14 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 23,1 мг	Железо (Fe) 0,79 мг	
Калий (K) 0 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, посуде и реализации

Сырье, прошедшее санитарно-гигиеническую обработку, вымывается на терке. Яблоки промываются, ошпариваются, очищаются от кожуры, удаляются семена, тонко шинкуются соломкой, смешиваются с морковью и заправляются растительным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Салат уложен порцией, морковь и яблоки сохранены форму нарезать. Консистенция салата хрустящая/кисло-сладкая, без соли, с ароматом яблок.

Составитель _____ (должность) Технолог Шайбекова О. П. (подпись) (ИМ)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

Шайбекова О. П.

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г
Номер: 196

Технологическая карта 0000038

Наименование блюда (поделия): Чай с лимонном

Область применения:
Категория:
Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: промышленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (поделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверение качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай черный	1	1	0,1	0,1
Мед	1	1	0,1	0,1
Лимон	1	1	0,1	0,1
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода питьевая	190	190	19	19
Лимон	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (поделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 65 ккал	Белки 0,08 г	Жиры 0,01 г	Углеводы 16,07 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

В1 0 мг	В2 0 мг	С 1,17 мг	А 0 мг	В3 0 мг
Кальций (Ca) 2,6 мг	Фосфор (P) 2,71 мг	Магний (Mg) 1,5 мг	Железо (Fe) 0,26 мг	
Калий (K) 11,74 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологические процессы и требования к оборудованию, посуде и реализации

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 мин, насыпая соломкой, после чего добавляют лимон.
При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, добавляют горячей кружкой лимона и наливают чай.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____ (должность) Технолог Шайбекова О. П. (подпись) (ИМ)

Директор



Низжникова Н. П.

Основание: Сборник технологических карт, рецептур №фа 2012г

Номер: 173

Технологическая карта 0000041

Наименование блюда (каделия): Каша рисовая молочная с маслом

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	30,244	30,244	3,0244	3,0244
Молоко пастеризованное питьевое 3,2%	68,293	68,293	6,8293	6,8293
Сахар	4,878	4,878	0,4878	0,4878
Масло сливочное	4,878	4,878	0,4878	0,4878
Вода питьевая	97,561	97,561	9,7561	9,7561
Масса готового блюда (каделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 361 ккал	Белки 10,47 г	Жиры 12,2 г	Углеводы 53,07 г
--------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,11 мг	B2 0,20 мг	C 1,06 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 238,0098 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 52,3317 мг	Железо (Fe) 0,7512 мг	
Калий (K) 0 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая инструкция и требования к оборудованию, посуде и реализации

Крупу перебирают, промывают несколько раз и закладывают в кастрюлю с кипящей водой, проваривают 15-20 мин, добавляют порцию молока и сахар и варят до готовности. При подаче подают растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели и минимальное качество и безопасность:

Каша на тарелке держится горой, однородная, зерна крупы полностью набухают. Цвет белый.

Составитель

Технолог

Малец Л. В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор



Низжникова Н. П.

Основание: Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, Пермской государственной медицинской академии им. В.И. Вавилова

Номер: 17

Технологическая карта 0000043

Наименование блюда (каделия): Салат из свежих огурцов и лука с растительным маслом

Область применения:

Категория:

Разрешены дети:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (каделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы свежие	50,8	40,5	5,08	4,05
Лук репчатый	9,1	7,5	0,91	0,75
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (каделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг. ценность 56 ккал	Белки 0,81 г	Жиры 4,07 г	Углеводы 3,17 г
-------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,02 мг	B2 0,02 мг	C 3,84 мг	A 0 мг	D 0 мг
Кальций (Ca) 20,49 мг	Фосфор (P) 37,17 мг	Магний (Mg) 11,69 мг	Железо (Fe) 0,53 мг	
Калий (K) 140,46 мг	Иод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технологическая инструкция и требования к оборудованию, посуде и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают.

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед едой солят, добавляют нарезанный репчатый лук и подают растительным маслом.

Органолептические показатели и минимальное качество и безопасность:

Овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат, вкус свойственный данному виду овощей (вкус в меру соленый).

Составитель

Технолог

Малец Л. В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0157
Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов

Основание: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для диетического питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 12

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Капуста белокочанная	47,6	38	0,00	0,00	0,00
Помидоры свежие	12	10,2	0,00	0,00	0,00
Огурцы свежие	12	9,6	0,00	0,00	0,00
<i>Заправка для салата:</i>		12			
Масло растительное	3	3	0,00	3,00	0,00
Вода	8,9	8,9	0,00	0,00	0,00
Сахар	0,6	0,6	0,00	0,00	0,60
Соль йодированная	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		60	1,50	3,50	3,00
Калорийность		51			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, посыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего её отжимают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Салат поливают заправкой. Температура подачи 14 градусов С.

Приготовление заправки: лимонную кислоту, сахар и соль растворяют в кипяченой воде, соединяют с растительным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: овощей - хрустящая, упругая

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам, с ароматом растительного масла (заправки)

Составитель _____

Директор отдела питания _____

Малец Л.В. _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0155

Рис с овощами

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 8.3

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Крупа рисовая	29,9	29,9	2,09	0,30	21,35
Морковь	7,9	6,3	0,08	0,01	0,45
Лук репчатый	7,9	6,6	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	5	5	0,00	9,99	0,00
Масло сливочное	5	5	0,04	3,90	0,05
Томатная паста	3	3	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		100	2,30	8,40	21,20
Калорийность		174			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную воду, добавляют сливочное масло и варят при слабом кипении. Морковь предварительно промывают, перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной воде в течении 5 минут. Очищенную сырую морковь мелко режут, пассеруют с мелко нарезанным репчатым луком на растительном масле, добавляют томат-пасту и пассеруют 5-8 минут. Затем соединяют с отварным рисом и помешивая, прогревают в течении 10-15 минут.

Температура подачи - не ниже 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, ЛЕГКО РАЗДЕЛЯЮТСЯ.

Консистенция: няжная, однородная

Цвет: кремовый с вкраплениями моркови и лука

Вкус и запах: каши из данного вида крупы и овощей

Составитель _____

Директор отдела питания

(должность)

(подпись)

Малец Л.В.

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

УТВЕРЖДАЮ:

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0153

Компот из рябины черноплодной и свежих яблок

Основание: А.Я.Перевалов. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г

Номер рецепта по документу: 507

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Рябина черноплодная	18	18	0,00	0,00	0,00
Яблоки	26,1	23	0,09	0,09	2,25
Сахар	12	12	0,00	0,00	11,98
Вода	180	180	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		200	0,08	0,08	12,95
Калорийность		53			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Фрукты и ягоды промыть. Яблоки очистить от семенных гнезд, нарезать дольками. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения. Добавляют яблоки и рябину. Варят 10-15 минут. Охлаждают. Температура подачи 14 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель _____

Директор отдела питания

(должность)

(подпись)

Малец Л.В.

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбанова О.П.

Технологическая карта ДУ0152
Суп-лапша домашняя с мясом курицы и картофелем



Основание: Дополнение к сборнику технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания

Номер рецепта по документу: 8

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель	20	18,125	0,36	0,08	2,95
Лук репчатый	12	10	0,00	0,00	0,00
Морковь	12,5	10	0,13	0,01	0,73
лапша домашняя	15	15	0,00	0,00	0,00
Масло растительное	5	5	0,00	5,00	0,00
Мясо цыпленка бройлера	31,25	22	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		250	5,80	6,60	12,10
Калорийность		132			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Обработанные тушки кур промывают, заливают водой и варят 2-3 часа. После варки кур вынимают, бульон процеживают. Тушки кур после остывания отделяют от кожи и костей, мякоть мелко нарезают. Овощи нарезают соломкой, морковь и лук пассеруют. В бульон добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Лапшу домашнюю засыпают в кипящую воду на 1-2 мин., откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Затем закладывают мякоть кур.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки. Вкус и аромат продуктов, из которых приготовлен бульон, лапши и овощей. Консистенция лапши и овощей мягкая.

Составитель _____

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта **ДУ0151**

Суп картофельный с макаронными изделиями и фрикадельками

Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер рецепта по документу: 59

Область применения:

Категория:

№ Днет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель	91	75	1,50	0,30	12,23
Морковь	10	8	0,10	0,01	0,58
Лук репчатый	4	4	0,00	0,00	0,00
Фрикадельки	15	12	0,00	0,00	0,00
Набор говяжий суповой	17	8	0,00	0,00	0,00
Макаронные изделия	10	10	1,04	0,11	6,97
Масло растительное	2	2	0,00	2,00	0,00
Выход блюда		200	3,20	3,13	22,60
Калорийность		134			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают, очищают и нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят.

Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные макаронные изделия за 10-15 минут до готовности супа. Добавляют соль.

Фрикадельки доводят до готовности в кипящей воде, подают по одной штуке на порцию.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет блисток на поверхности светло-желтый, фрикаделек - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки. Консистенция овощей - мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

Составитель

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.П.

Технологическая карта ДУ0140
Куры отварные



Основание: Сборник технологических карт, рецептур Уфа 2012г

Номер рецепта по документу: 132

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Мясо цыпленка бройлера	119,728	117,007	17,28	14,88	0,47
Лук репчатый	4,716	3,99	0,00	0,00	0,00
Соль йодированная	1,27	1,27	0,00	0,00	0,00
Выход блюда		100	26,10	24,60	0,30
Калорийность		327			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовка птицы: Замороженную птицу оттаивают. Для удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают. У потрошенной птицы удаляют 2/3 части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются). Затем птицу промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Далее тушки птиц разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленные тушки птиц кладут в горячую воду (2-2,5 литра воды на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, лук, варят при слабом кипении до готовности. Затем птицу вынимают, охлаждают, разделяют на порции, порционные куски снова заливают горячим бульоном и варят 5-7 мин. Хранят при температуре 75С не более 1 часа.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Составитель

Директор отдела питания

Малец Л.В.

(должность)

(подпись)

(ФИО)

Директор ООО ПТФ "Меркурий"

Шайбакова О.Л.

Технологическая карта ДУ0138

Суп картофельный с бобовыми и гренками

Основание: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для общественного питания. Издание пятое, переизданное. ООО Фирма "Партнер" г.Уфа, 2021год

Номер рецепта по документу: 65

Область применения:

Категория:

№ Диет:

Дата формирования: 26.08.2022

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию (гр.)		Белки	Жиры	Углеводы
	Брутто	Нетто			
Картофель	62,5	50	1,08	0,21	8,80
Лук репчатый	11,9	10	0,00	0,00	0,00
Морковь	16,2	13	0,14	0,01	0,77
Масло растительное	5	5	0,00	5,40	0,00
Горох	20,2	20	4,43	0,43	10,49
Соль йодированная	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00
Вода питьевая	180	180	0,00	0,00	0,00
Масса готового супа		250			
Хлеб пшеничный	38	32	0,01	0,02	0,02
Масса гренок		20			
Выход блюда		250/20	7,30	4,40	30,80
Калорийность		204			

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные с растительным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.

Температура подачи 75 С.

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10*10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Коренья и картофель нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Составитель _____

Директор отдела питания

(должность)

(подпись)

Малец Л.В.

(ФИО)