



ПОНЕДЕЛЬНИК

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор Мархьева П.М. Мархьева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000475

Наименование блюда (изделия): Каша рисовая молочная с маслом и 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
Крупа рисовая	39	39	3,9	3,9
Молоко	200	200	20	20
Сахар	5	5	0,5	0,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового блюда (изделия)	210		21	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 210 ккал	Белки 7,87 г	Жиры 9,41 г	Углеводы 38,48 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,08 мг	B2 0,26 мг	C 1,04 мг	A 40 рет.экв	D 0,1 мг
Кальций (Ca) 218,064 мг	Фосфор (P) 208,626 мг	Магний (Mg) 41,5338 мг	Железо (Fe) 0,4863 мг	
Калий (K) 275,8837 мг	Йод (I) 0,0163 мг	Селен (Se) 0,0087 мг	Фтор (F) 0,0524 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают со сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

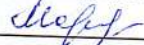
Цвет: соответствует виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта K000476

Наименование блюда (изделия): Хлеб с сыром и маслом

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	100	100	1	1
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Сыр	16	15	1,6	2
Масса готового блюда (изделия)	135		13,5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 371 ккал	Белки 13,81 г	Жиры 18,6 г	Углеводы 37,15 г
-------------------------	---------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

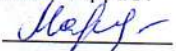
B1 0,28 мг	B2 0,18 мг	C 0,56 мг	A 120 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 255,7 мг	Фосфор (P) 375,9 мг	Магний (Mg) 77,06 мг	Железо (Fe) 5,015 мг	
Калий (K) 246,45 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000382

Наименование блюда (изделия): Кофе на молоке с печеньем

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
Кофе растворимый	2	2	0,2	0,2
Молоко	125	125	12,5	12,5
Сахар	18	18	1,8	1,8
Печенье сахарное	25	25	2,5	2,5
Масса готового блюда (изделия)	150		15	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 185 ккал	Белки 5,34 г	Жиры 6,18 г	Углеводы 27,06 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,05 мг	B2 0,18 мг	C 0,65 мг	A 20 рет.экв	D 0,06 мг
Кальций (Ca) 140,4568 мг	Фосфор (P) 121,8 мг	Магний (Mg) 19,575 мг	Железо (Fe) 0,6751 мг	
Калий (K) 174,7482 мг	Йод (I) 0,0099 мг	Селен (Se) 0,0022 мг	Фтор (F) 0,022 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Кофе кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Подают вместе с печеньем.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

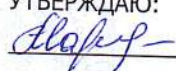
Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом кофе и молока.

Запах: свойственный какао.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

 Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000001

Наименование блюда (изделия): Суп картофельный с крупой

Область применения:

Категория: 7-11

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
Картофель	90	68	9	6,8
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Морковь	14	12	1,4	1,2
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	120	120	12	12
Укроп (зелень)	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 95 ккал	Белки 1,92 г	Жиры 3,14 г	Углеводы 14,83 г
------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,07 мг	B2 0,05 мг	C 6,6 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 18,8865 мг	Фосфор (P) 53,6175 мг	Магний (Mg) 22,482 мг	Железо (Fe) 0,7637 мг	
Калий (K) 360,4773 мг	Йод (I) 0,0038 мг	Селен (Se) 0,0009 мг	Фтор (F) 0,0282 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

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

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000002

Наименование блюда (изделия): Рыба припущенная (минтай)

Область применения:

Категория: 7-11

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
Минтай потрошенный обезглавленный	90	80	9	8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса готового блюда (изделия)	80		8	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 89 ккал	Белки 11,96 г	Жиры 3,27 г	Углеводы 0 г
------------------------	---------------	-------------	--------------

Витамины и минеральные вещества:

V1 0,06 мг	V2 0,07 мг	C 0,58 мг	A 10 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 29,7792 мг	Фосфор (P) 167,04 мг	Магний (Mg) 38,3757 мг	Железо (Fe) 0,5694 мг	
Калий (K) 278,9174 мг	Йод (I) 0,1056 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0,4928 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят и припускают 10- 15 минут.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом или маслом.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Соус - сметанный.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом или соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая.

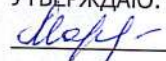
Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом или маслом, умеренно соленый.

Запах: рыбный. с ароматом соуса.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000003

Наименование блюда (изделия): Картофельное пюре/подлива

Область применения:

Категория: 7-11

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
Картофель	115	102	11,5	10,2
Молоко	20	20	2	2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	10	9	1	0,9
Томат-паста	3	3	0,3	0,3
Морковь	14	12	1,4	1,2
Соль	1	1	0,1	0,1
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 155 ккал	Белки 2,89 г	Жиры 7,88 г	Углеводы 18,08 г
-------------------------	--------------	-------------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,1 мг	B2 0,1 мг	C 9,4 мг	A 10 рет.экв	D 0,01 мг
Кальций (Ca) 42,4952 мг	Фосфор (P) 80,3184 мг	Магний (Mg) 29,4234 мг	Железо (Fe) 1,0423 мг	
Калий (K) 560,914 мг	Йод (I) 0,0069 мг	Селен (Se) 0,0006 мг	Фтор (F) 0,0387 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью. Подают вместе с подливой.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.


Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



Мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта 0000019

Наименование блюда (изделия): Салат капустный

Область применения:

Категория: 7-11

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
Морковь	17	16	1,7	1,6
Укроп (зелень)	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль	1	1	0,1	0,1
Капуста белокочанная свежая	70	50	7	5
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готового блюда (изделия)	60		6	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 47 ккал	Белки 1,15 г	Жиры 3,08 г	Углеводы 3,56 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,03 мг	B2 0,03 мг	C 24,8 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 39,185 мг	Фосфор (P) 25,695 мг	Магний (Mg) 15,35 мг	Железо (Fe) 0,465 мг	
Калий (K) 129,615 мг	Йод (I) 0,0023 мг	Селен (Se) 0,0002 мг	Фтор (F) 0,0138 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют зелень и растительное масло.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



мархиева П.М.

Основание:

Номер:

Технологическая карта Н000005

Наименование блюда (изделия): Компот из сухофруктов

Область применения:

Категория: 7-11

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
Смесь сухофруктов	10	10	0,1	0,1
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	180	180	18	18
Масса готового блюда (изделия)	200		20	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 78 ккал	Белки 0,03 г	Жиры 0 г	Углеводы 19,48 г
------------------------	--------------	----------	------------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0 мг	B2 0 мг	C 0 мг	A 0 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 0,36 мг	Фосфор (P) 0 мг	Магний (Mg) 0 мг	Железо (Fe) 0,054 мг	
Калий (K) 0,498 мг	Йод (I) 0 мг	Селен (Se) 0 мг	Фтор (F) 0 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.
Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.