*Приложение №4*

**Технологическая карта № 302**

**Плов из курицы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Филе курицы  Рис  Подсолнечное масло  Морковь  Лук репчатый  Йодированная соль | 85  45  5  30  17  0,2 | 79  45  5  26  12  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **200** | **21,6** | **6,1** | **37,0** | **296,4** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 323 | 0 | 4,0 | 3,8 | 1,6 | 1,7 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,1 | 0,1 | 12,7 | 0,4 | 13,6 | 0,3 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 20,4 | 218,7 | 34,1 | 403,7 | 1,3 | 0,1 |
| ***Технология приготовления блюда***  Мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.  Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с растительным маслом. К отварному мясу птицы добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. | | | | | | | | |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | | | | | | | | | | |
|
| **Требования к качеству:** | | | | | | | | | | |
| *Внешний вид*: рассыпчатая, не слипшаяся  *Консистенция:* мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.  *Цвет:* мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.  *Вкус и запах-* умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается привкус подгоревших продуктов.  **Технологическая карта № 303**  **Плов из курицы**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Филе курицы  Рис  Подсолнечное масло  Морковь  Лук репчатый  Йодированная соль | 105  55  7  40  25  0,3 | 99  55  7  33  21  0,3 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **250** | **26,8** | **8,4** | **45,5** | **372,8** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** | |  | 430,4 | 0 | 5,4 | 5 | 2,3 | 2,2 | |  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** | |  | 0,1 | 0,1 | 15,7 | 0,5 | 17,4 | 0,3 | | **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** | |  | 26,4 | 271,2 | 42,5 | 504,1 | 1,6 | 0,2 | | ***Технология приготовления блюда***  Мясо индейки нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.  Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с растительным маслом. К отварному мясу добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. | | | | | | | | | | |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | | | | | | | | | | | | | **Требования к качеству:** | | | | | | | | | | | | *Внешний вид*: рассыпчатая, не слипшаяся  *Консистенция:* мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.  *Цвет:* мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.  *Вкус и запах-* умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается  привкус подгоревших продуктов. | | | | | | | | | |   **Технологическая карта № 304**  **Плов из курицы**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Филе курицы  Рис  Подсолнечное масло  Морковь  Лук репчатый  Йодированная соль | 98  50  5  34  20  0,1 | 83  50  45  29  17  0,1 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **220** | **24,8** | **6,3** | **41,1** | **328,3** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде: нет**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** | |  | 366,4 | 0 | 4,1 | 4,3 | 2,1 | 2 | |  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** | |  | 0,1 | 0,1 | 14,6 | 0,4 | 15,9 | 0,3 | | **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** | |  | 23,9 | 251 | 38,9 | 468,7 | 1,5 | 0,1 | | ***Технология приготовления блюда***  Мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.  Морковь и лук репчатый нарезают мелким кубиком. Нарезанные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с растительным маслом. К отварному мясу птицы добавляют припущенные овощи, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость посуду закрывают крышкой и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут. | | | | | | | | | | |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | | | | | | | | | | | | **Требования к качеству:** | | | | | | | | | | | *Внешний вид*: рассыпчатая, не слипшаяся  *Консистенция:* мясо мягкое, сочное; рис хорошо набухший, рассыпчатый.  *Цвет:* мясо коричневое, рис от светло-коричневого до оранжевого.  *Вкус и запах-* умеренной остроты; аромат мяса, лука, моркови, риса; не допускается  привкус подгоревших продуктов. | | | | | | | | | |   **Технологическая карта № 305**  **Чикенболы**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Филе курицы  Пшеничный хлеб  Яйцо куриное  Лук репчатый  Масло растительное  Йодированная соль | 115  17  1/8 шт.  15  3  0,2 | 109  17  5  12  3  0,2 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **100** | **27,27** | **3,27** | **8,37** | **174,85** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg | | 0,09 | 0,54 | 41,96 | 0,14 | 1,67 | 0,52 | | Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg | | 0,09 | 0,12 | 16,74 | 1,1 | 0,57 | 3,77 | | Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg | | 15,89 | 0,49 | 0 | 313,7 | 27,73 | 33,94 | | Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g | | 251,04 | 1,39 | 1,31 | 191,49 | 6,84 | 0,26 |   ***Технология приготовления:***  Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.   |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C |   **Требования к качеству:**  *Внешний вид*: форма котлеты – круглые шарики  *Консистенция:* сочная, пышная, однородная  *Цвет:* светлый  *Вкус-* в меру соленый, птицы и овощей  *Запах-* свойственный входящим в рецептуру продуктам.  **Технологическая карта № 306**  **Чикенболы**     |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Филе курицы  Пшеничный хлеб  Яйцо куриное  Лук репчатый  Масло растительное  Йодированная соль | 105  15  1/8 шт.  12  3  0,2 | 99  15  5  10  3  0,2 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **90** | **24,91** | **3,18** | **7,4** | **160,44** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg | | 0,09 | 0,48 | 39,37 | 0,14 | 1,63 | 0,52 | | Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg | | 0,08 | 0,11 | 15,28 | 1 | 0,53 | 3,52 | | Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg | | 14,6 | 0,45 | 0 | 286,29 | 25,26 | 30,93 | | Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g | | 229,58 | 1,28 | 1,19 | 173,96 | 6,68 | 0,24 |     ***Технология приготовления:***  Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.   |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C |   **Требования к качеству:**  *Внешний вид*: форма котлеты – круглые шарики  *Консистенция:* сочная, пышная, однородная  *Цвет:* светлый  *Вкус-* в меру соленый, птицы и овощей  *Запах-* свойственный входящим в рецептуру продуктам  **Технологическая карта № 307**  **Чикенболы**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Филе курицы  Пшеничный хлеб  Яйцо куриное  Лук репчатый  Масло растительное  Йодированная соль | 90  7  1/8 шт.  7  2  0,2 | 83  7  5  5  2  0,2 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **70** | **20,94** | **2,98** | **3,49** | **126,73** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде – Я (яйцо), Г (глютен)**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg | | 0,07 | 0,22 | 35,33 | 0,14 | 1,58 | 0,52 | | Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg | | 0,07 | 0,1 | 12,99 | 0,83 | 0,45 | 3 | | Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg | | 11,58 | 0,4 | 0 | 238,59 | 18,65 | 25,21 | | Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g | | 192,99 | 1,06 | 1 | 136,66 | 6,17 | 0,19 |     ***Технология приготовления:***   |  |  | | --- | --- | | Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Подготовленную филе курицы нарезают на куски произвольной формы и пропускают через мясорубку. Хлеб замачивают в воде до размягчения. Второй раз мясной фарш пропускают через мясорубку вместе с хлебом замоченным и луком припущенным. В котлетную массу добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют тефтели в виде шариков, выкладывают в емкость, предварительно смазанную маслом растительным, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвекто- мате в режиме «жар-пар» при температуре 165–1 70°С в течение 10-15 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования, а также при использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептуре.  ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C |   **Требования к качеству:**  *Внешний вид*: форма котлеты – круглые шарики  *Консистенция:* сочная, пышная, однородная  *Цвет:* светлый  *Вкус-* в меру соленый, птицы и овощей  *Запах-* свойственный входящим в рецептуру продуктам | | | | | | | | | | |

**Технологическая карта № 308**

**Рататуй**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Сладкий перец зеленый сырой  Кабачки сырые  Баклажаны сырые целые  Помидоры сырые целые  Томатная паста  Йодированная соль  Лук репчатый сырой целый  Укроп сырой  Подсолнечное масло  Вода | 30  35  36  25  3  0,2  14  2  3  10 | 22  32  32  21  3  0,2  11  1,5  3  10 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **100** | **1,0** | **3,2** | **3,0** | **45,5** |

**Наличие пищевых аллергенов - нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 49,8 | 0 | 2,8 | 5,3 | 31 | 1,5 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,1 | 0,1 | 0,6 | 0,1 | 31,6 | 0 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 15,8 | 23,4 | 12,4 | 219,6 | 0,4 | 0,1 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки.  *Консистенция:* овощи слегка хрустят  *Цвет:* не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав  *Вкус и запах:* тушеных овощей, в меру острый, в меру солёный, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 309**

**Рататуй**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Сладкий перец сырой целый  Кабачки сырые  Баклажаны сырые целые  Помидоры сырые целые  Томатная паста  Йодированная соль  Лук репчатый сырой целый  Укроп сырой  Подсолнечное масло  Вода | 45  52  55  32  3  0,3  24  4  5  15 | 33  3  43  30  3  0,3  19  3  5  15 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **150** | **1,5** | **5,3** | **4,4** | **72,0** |

**Наличие пищевых аллергенов - нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 67,2 | 0 | 4,4 | 7,7 | 45,6 | 2,2 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,1 | 0,1 | 0,9 | 0,2 | 45,4 | 0 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 23 | 34,5 | 17,9 | 306,1 | 0,5 | 0,1 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Подготовленные овощи нарезают средним кубиком, тушат с добавлением растительного масла на слабом огне, периодически перемешивая. За 5 мин до готовности добавляют соль, нарезанный мелко чеснок, томатную пасту, мелкорубленную зелень. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки.  *Консистенция:* овощи слегка хрустят  *Цвет:* не блеклый, свойственная продуктам входящим в состав  *Вкус и запах:* тушеных овощей, в меру острый, в меру солёный, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 310**

**Кукуруза вареная (подгарнировка)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Кукуруза сырая/замороженая | 30 | 30 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **30,3** | **1,01** | **0,38** | **5,1** | **28,8** |

**Наличие пищевых аллергенов - нет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вес, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергия, ккал |  |
| 30,3 | 1,01 | 0,38 | 5,1 | 28,8 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,02 | 0,91 | 1,43 | 0 | 0,01 | 0,9 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,03 | 0,04 | 0,55 | 0,27 | 0,05 | 1,29 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 8,19 | 0 | 1,64 | 84,24 | 0,57 | 8,27 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 24,3 | 0,12 | 0,17 | 13,97 | 1,08 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Замороженную или свежую очищенную кукурузу отварить. Выложить, чтобы стекла вода. Использовать вареную кукуруз как подгарнировку к блюду. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* кукуруза сохраняет форму.  *Консистенция:* слегка хрустят  *Цвет:* желтый  *Вкус и запах:* вареной кукурузы, слегка сладковатая, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 311**

**Картофель отварной с маслом и зеленью**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Картофель  Масло сливочное  Зелень  Йодированная соль | 215  5  10  0,1 | 162  5  7 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **130** | **2,52** | **4,23** | **19,42** | **129,92** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,11 | 1,87 | 109,42 | 0,06 | 0,29 | 3,36 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,08 | 0,04 | 2,22 | 0,5 | 0,21 | 0,61 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 19,95 | 0 | 23,26 | 506,2 | 28,46 | 27,93 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 45,12 | 1,48 | 0,65 | 135,28 | 7 | 0,05 |

***Технология приготовления:***

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °C | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* не разваренный картофель, крупными кусками.  *Консистенция:* рассыпчатый картофель  *Цвет:* беловато-желтого цвета с зеленью.  *Вкус и запах:* запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | |

**Технологическая карта № 312**

**Картофель отварной с маслом и зеленью**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Картофель  Масло сливочное  Зелень  Йодированная соль | 235  7  15  0,2 | 172  7  12  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **150** | **2,67** | **5,88** | **21** | **151,78** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,12 | 1,89 | 100,04 | 0,09 | 0,3 | 3,78 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,1 | 0,03 | 2,33 | 0,54 | 0,22 | 0,6 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 20,36 | 0 | 23,39 | 534,72 | 24,84 | 29,87 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 47,3 | 1,46 | 0,67 | 141,56 | 9,84 | 0,09 |
|  |  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °C | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* не разваренный картофель, крупными кусками.  *Консистенция:* рассыпчатый картофель  *Цвет:* беловато-желтого цвета с зеленью.  *Вкус и запах:* запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | |

**Технологическая карта № 313**

**Картофель отварной с маслом и зеленью**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Картофель  Масло сливочное  Зелень  Йодированная соль | 270  9  20  0,2 | 196  9  20  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **180** | **3,39** | **7,63** | **24,84** | **186,34** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,13 | 2,64 | 211,18 | 0,11 | 0,51 | 4,41 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,13 | 0,08 | 2,96 | 0,64 | 0,28 | 0,87 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 27,81 | 0 | 33,07 | 671,77 | 48,94 | 36,78 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 62,02 | 2,15 | 0,93 | 182,07 | 10,92 | 0,1 |
|  |  |  |  |  |  |

***Технология приготовления:***

Очищенный картофель варят на пару клубнями до размягчения (около 45 минут). Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми сливочным масло. Посыпают зеленью.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °C | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:* не разваренный картофель, крупными кусками.  *Консистенция:* рассыпчатый картофель  *Цвет:* беловато-желтого цвета с зеленью.  *Вкус и запах:* запах картофеля вареного с маслом сливочным, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | |

**Технологическая карта № 314**

**Гречневая каша с овощами и птицей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Филе курицы  Гречневая крупа  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Кабачки  Томат паста  Йодированная соль  **Масса полуфабриката** | 95  40  47  25  12  3  35  3  0,2 | 89  40  38  21  8  3  28  3  0,2  **226** |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **250** | **24,2** | **4,4** | **35,5** | **281,8** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 498,9 | 0,3 | 3,7 | 44,1 | 20,1 | 3,4 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,2 | 0,1 | 15,1 | 0,7 | 40 | 0,4 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 44,7 | 241,1 | 41,9 | 690,5 | 1,6 | 0,2 |
| ***Технология приготовления блюда***  Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневую кашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут. | | | | | | | | |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | | | | | | | | | |
|
| **Требования к качеству:** | | | | | | | | | |
| *Внешний вид:* сохранили форму нарезки, зерна гречки целые  *Консистенция*: мягкая, сочная*.*  *Цвет:* характерный для входящих ингредиентов  *Вкус и запах-* гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей | | | | | | | | | |

**Технологическая карта № 315**

**Гречневая каша с овощами и птицей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Филе курицы  Гречневая крупа  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Кабачки  Томат паста  Йодированная соль  **Масса полуфабриката** | 90  35  45  25  10  3  30  3  0,2 | 85  35  38  21  8  3  24  3  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **220** | **22,6** | **4,3** | **30,5** | **254,4** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 283,2 | 0 | 3,6 | 40,1 | 18,5 | 2,8 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,2 | 0,1 | 14,1 | 0,6 | 34,6 | 0,4 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 39,2 | 221,1 | 37,1 | 601,4 | 1,4 | 0,2 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневую кашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | |
|
| **Требования к качеству:** | |
| *Внешний вид:* сохранили форму нарезки, зерна гречки целые  *Консистенция*: мягкая, сочная*.*  *Цвет:* характерный для входящих ингредиентов  *Вкус и запах-* гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей | |

**Технологическая карта № 316**

**Гречневая каша с овощами и птицей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Филе курицы  Гречневая крупа  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Кабачки  Томат паста  Йодированная соль  **Масса полуфабриката** | 86  32  43  23  10  3  30  2  0,2 | 80  32  36  19  8  3  24  2  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **200** | **21,6** | **4,2** | **27,9** | **238,4** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Витамины** | **А** | **D** | **Е** | **К** | **С** | **Пищевые**  **волокна** |
|  | 258,9 | 0 | 3,4 | 38,1 | 17,5 | 2,6 |
|  | **В1** | **В2** | **В3** | **В6** | **В9** | **В12** |
|  | 0,2 | 0,1 | 13,4 | 0,6 | 31,6 | 0,4 |
| **Минералы** | **Ca** | **P** | **Mg** | **K** | **Fe** | **Na** |
|  | 36,4 | 209,1 | 34,6 | 555,6 | 1,4 | 0,2 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Грудку индейки варят до готовности, остужают и нарезают соломкой или кусоками. Подготовленный репчатый лук и морковь нарезают мелким кубиком и припускают с добавлением воды и растительного масла до полной готовности. Капусту белокочанную нарезают мелкими шашечками и вместе с кабачками припускают до готовности. Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивают и дают каше упреть. Гречневую кашу соединяют с овощами и вареной индейкой, заправляют сметаной и доводят до полной готовности в течение 3-5 минут. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65-75 °C | | |
|
| **Требования к качеству:** | |
| *Внешний вид:* сохранили форму нарезки, зерна гречки целые  *Консистенция*: мягкая, сочная*.*  *Цвет:* характерный для входящих ингредиентов  *Вкус и запах-* гречки вареной, мяса птицы, привкусом и ароматом овощей | |

**Технологическая карта № 317**

**Каша пшенная рассыпчатая**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Пшено  Масло сливочное  Вода | 45  5  120 | 45  5  120 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **150** | **4,27** | **5,72** | **27,53** | **179,85** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
|  | 1,56 | 32,65 | 0,06 | 0,14 | 0,75 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,17 | 0,04 | 1,93 | 0,4 | 0,21 | 2,4 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 8 | 0 | 0,01 | 70,01 | 5,15 | 49,59 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 111,35 | 2,76 | 1,16 | 244,2 | 6,14 | 0,08 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, до- водят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.  Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:*крупа рассыпчатая  *Консистенция:* мягкая, без комочков  *Цвет:* белый или слегка желтоватый  *Вкус и запах:* пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 318**

**Каша пшенная рассыпчатая**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Пшено  Масло сливочное  Вода | 40  3  120 | 40  3  120 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **130** | **3,73** | **3,87** | **24,09** | **147,18** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
|  | 1,37 | 19,59 | 0,04 | 0,1 | 0,56 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,15 | 0,04 | 1,69 | 0,35 | 0,18 | 2,1 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 7 | 0 | 0,01 | 61,03 | 4,14 | 43,26 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 97,03 | 2,42 | 1,01 | 213,6 | 3,46 | 0,04 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, до- водят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.  Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:*крупа рассыпчатая  *Консистенция:* мягкая, без комочков  *Цвет:* белый или слегка желтоватый  *Вкус и запах:* пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 319**

**Каша пшенная рассыпчатая**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Пшено  Масло сливочное  Вода | 50  7  120 | 50  7  120 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **180** | **4,82** | **7,58** | **30,98** | **212,52** |

**Наличие пищевых аллергенов – МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
|  | 1,76 | 45,71 | 0,09 | 0,19 | 0,94 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,19 | 0,05 | 2,17 | 0,45 | 0,23 | 2,7 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 9 | 0 | 0,01 | 78,98 | 6,16 | 55,92 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 125,67 | 3,11 | 1,31 | 274,8 | 8,82 | 0,12 |

|  |
| --- |
| ***Технология приготовления блюда***  Крупу засыпают в кипящие молоко и воду, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, до- водят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.  Для питающихся с непереносимостью белка молока каши допускается варить на воде, а масло сливочное заменять на масло растительное. |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 65 °C | | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  | | --- | | *Внешний вид:*крупа рассыпчатая  *Консистенция:* мягкая, без комочков  *Цвет:* белый или слегка желтоватый  *Вкус и запах:* пшенной каши и масла сливочного, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус | | |

**Технологическая карта № 320**

**Какао с молоком**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Какао-порошок  Молоко  Сахар  Вода | 7  180  3  28 | 7  180  3  28 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **200** | **7,8** | **4,32** | **13,04** | **124,08** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : Л (лактоза)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,16 | 1,84 | 25,2 | 0,05 | 0,4 | 0,28 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,07 | 0,32 | 1,84 | 0,58 | 0,1 | 7,02 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 15,68 | 0,8 | 2,18 | 540,66 | 226,81 | 59,75 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 218,43 | 3,37 | 1,27 | 308,95 | 21,7 | 0,11 |

***Технология приготовления блюда***

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количества кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения..

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | ***Срок годности к потреблению и условия хранения*** | | | Срок реализации - 2 часа. Температура подачи + 75 °C | | | | | | | | |
|
| **Требования к качеству:**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *Внешний вид:* светло-коричневого цвета.  *Консистенция:* горячий напиток  *Цвет:* желтый  *Вкус и запах:* запах какао с молоком, без комочков, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус  **Технологическая карта № 321 (от поставщиков)**  **Рагу из овощей**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Картофель  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Йодированная соль | 78  54  52  13  3  0,1 | 56  43  42  11  3  0,1 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **130** | **1,72** | **3,16** | **11,05** | **80,9** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет** | | | | | | | | |
|  | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,11 | 2,73 | 562,94 | 0 | 2,63 | 46,98 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,1 | 0,03 | 1,25 | 0,38 | 0,21 | 3,25 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 22,53 | 0 | 27,4 | 394,06 | 28,47 | 18,86 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |

***Технология приготовления:***

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности.. Овощи смешивают и тушат 5-7 минут.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Требования к качеству:**   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *Внешний вид:* равномерная нарезка овощей в соусе..  *Консистенция:* кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные  *Цвет:* соответствует цвету овощей  *Вкус и запах:* соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный,  неприятный запах и вкус  **Технологическая карта № 322 (от поставщика)**  **Рагу из овощей**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность | | Белки | Жиры | Углев. | | Картофель  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Йодированная соль | 91  63  30  15  5  0,1 | 66  50  24  13  5  0,1 |  |  |  |  | | **ВЫХОД** |  | **150** | **1,83** | **5,14** | **11,51** | **100,99** |   **Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,1 | 2,57 | 327,59 | 0 | 3,91 | 51,96 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,08 | 0,02 | 1,31 | 0,38 | 0,2 | 2,8 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 22,84 | 0 | 31,3 | 388,15 | 29 | 19,52 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 41,06 | 0,7 | 0,36 | 79,41 | 6,2 | 0,06 |

***Технология приготовления:***

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности.. Овощи смешивают и тушат 5-7 минут.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* равномерная нарезка овощей в соусе..

*Консистенция:* кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные

*Цвет:* соответствует цвету овощей

*Вкус и запах:* соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный,

неприятный запах и вкус

**Технологическая карта № 323**

**Рагу из овощей**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Картофель  Капуста белокочанная  Морковь  Лук репчатый  Подсолнечное масло  Йодированная соль | 109  63  72  18  5  0,2 | 87  50  58  15  5  0,2 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **180** | **2,28** | **5,2** | **15,06** | **118,13** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : нет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
|  | 3,57 | 778,64 | 0 | 4,04 | 56,27 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,14 | 0,04 | 1,7 | 0,51 | 0,28 | 4,31 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 29,31 | 0 | 34,25 | 528 | 36,34 | 25,37 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 54,88 | 0,89 | 0,47 | 105,6 | 9,92 | 0,1 |

***Технология приготовления:***

Картофель, морковь и капусту нарезают кубиками и раздельно тушат до готовности.. Овощи смешивают и тушат 5-7 минут.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* равномерная нарезка овощей в соусе..

*Консистенция:* кусочки овощей цельные, нарезка небольшими кусочками, не разваренные

*Цвет:* соответствует цвету овощей

*Вкус и запах:* соответствует тушенным овощам, не допускаются не свойственный,

неприятный запах и вкус

**Технологическая карта № 324**

**Сыр полутвердый**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Сыр полутвердый | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **10** | **2,53** | **2,7** | **0** | **34,4** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0 | 0 | 29,5 | 0,1 | 0,04 | 0 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,01 | 0,04 | 0,57 | 0,04 | 0,01 | 0,2 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 0,3 | 0,2 | 0 | 6,8 | 69 | 3 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 41 | 0,03 | 0,47 | 4,7 | 0,4 | 0,05 |

Выдается порционно.

**Технологическая карта № 325**

**Сыр полутвердый**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Продукта | Вес  Брутто | Вес нетто | Химический состав | | | Калорийность |
| Белки | Жиры | Углев. |
| Сыр полутвердый | 15 | 15 |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  | **15** | **3,79** | **4,05** | **0** | **51,6** |

**Наличие пищевых аллергенов в блюде : МП (молочный продукт)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вода, l | Пищевые волокна, g | Витамин A, µg | Витамин D, µg | Витамин E, mg | Витамин K, µg |
| 0,01 | 0 | 44,25 | 0,15 | 0,06 | 0 |
| Витамин B1, mg | Витамин B2, mg | Витамин B3, mg | Витамин B5, mg | Витамин B6, mg | Витамин B7, µg |
| 0,01 | 0,05 | 0,86 | 0,06 | 0,01 | 0,3 |
| Витамин B9, µg | Витамин B12, µg | Витамин C, mg | Калий, mg | Кальций, mg | Магний, mg |
| 0,45 | 0,3 | 0 | 10,2 | 103,5 | 4,5 |
| Фосфор, mg | Железо, mg | Цинк, mg | Медь, µg | Йод, µg | Натрий, g |
| 61,5 | 0,04 | 0,7 | 7,05 | 0,6 | 0,08 |