

Наименование и количество продуктов питания подлежащего закладке на 1 чел.

МЕНЮ

8 день

1) завтрак
Вашат из св. кар.
100г

2) суп картоф. с горохом
250г

3) плов с мясом
175г.

4) компот из мл. свам.
200г.

5) пюрея 30г.

кваш.
0,0086
35

0,005
0,28
0,30

0,0125
0,69

0,013
0,72

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,28

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

кваш.
0,005
0,30

0,005
0,30

0,005
0,30

0,0064
0,92

0,024
1,32

Итого на 1 человека

Итого к выдаче

Цена

На сумму

0,0086
0,029
0,038

35
35
35

0,017
0,0003
0,002

139
150
15

0,003
0,02
0,096

69
35
350

0,045
0,145
0,03

35
35
35

0,045
0,145
0,03

35
35
35

Принял повар

Врач (диетсестра)

Выдал кладовщик

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Горох	16,2	16	20,3	20,3
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	140	140	175	175
ВЫХОД:		200		250

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	4,39	4,22	13,06	107,8	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00
250	5,49	5,28	16,33	134,75	38,08	35,30	87,18	2,03	0,23	5,81	0,00

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа
Цвет: светло-желтый (горчичный)
Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху
Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,20	22,30	110,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	0,00	0,00

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин, нарезаны дольками
Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая
Цвет: от светло-желтого до светло-розового
Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод
Запах: соответствует виду плодов или ягод

