

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7061

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Биточки из говядины

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Говядина охлажденная	кг	0,087	0,087
Хлеб зерновой пшеничный	кг	0,017	0,017
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Масло подсолнечное ДП	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		95	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формируют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным. В середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым соусом мо-лочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут. Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	109	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	50
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	2	Магний (г)	11
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	69
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8001

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	кг	-	0,04
*Вода питьевая	кг	0,08	0,08
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Масло сливочное обогатненное	кг	0,004	0,004
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	209	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	107
Белки (г)	7	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	160
Жиры (г)	7	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	30	ВитаминЕ (г)			
ВитаминаА (г)		Кальций (г)	15		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8004

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Изделия макаронные группы А отварные

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Макароны	кг	0,051 (кг)	0,051
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0025	0,0025
Масло сливочное обогатненное	кг	0,007	0,0067
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: перед варкой изделия макаронные перебирают (при необходимости), длинные макароны ломают на части. Варят изделия макаронные в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг изделий макаронных берут 6 л воды), в течение 20 - 30 мин. Сваренные изделия макаронные откидывают на дуршлаг или сито, кладут после стекания воды в емкость и заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	216	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	3
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)		Магний (г)	5
Углеводы (г)	36	ВитаминРР (г)		3 Фосфор (г)	23
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		1 Железо (г)	5

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7014

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Гуляш из мяса отварного

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Говядина охлажденная	кг	-	0,08
*Вода питьевая	кг	0,01	0,01
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
X Лук репчатый очищенный	кг		
Лук репчатый	кг	0,006	0,005
X Морковь очищенная	кг		
Морковь	кг	-	0,005
Томат-паста	кг	0,0016	0,0016
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Мука пшеничная 1с	кг	0,004	0,004
*Бульон мясной	кг	0,06	0,06
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	13	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	27
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	2
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	2
Углеводы (г)		ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	14
ВитаминаА (г)	2	ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6001

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Запеканка из творога

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Творог 9 % жирн.	кг	0,07	0,07
Крупа манная	кг	0,008	0,008
Сахар-песок	кг	0,007	0,007
Масло сливочное обогаченное	кг	0,003	0,003
Яйцо диетическое	шт40г	3 (г)	0,075
Сухари панировочные	кг	0,003	0,003
Масло подсолнечное ДП	кг	0,001	0,001
Сметана 15%	кг	0,003	0,003
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: протертый творог смешивают с просеянной крупой манной, продуктом яичным жидким пастеризованным, сахаром-песком, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280° С в течение 20-30 мин до готовности.
Температура подачи: 65±5° С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	238	ВитаминВ1 (г)	Кальций (г)	133
Белки (г)	16	ВитаминВ2 (г)	Магний (г)	22
Жиры (г)	11	ВитаминС (г)	Фосфор (г)	189
Углеводы (г)	17	ВитаминРР (г)	1 Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		

Утверждаю: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1013

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Салат из капусты белокочанной с растительным маслом

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Капуста очищенная	кг	0,05	0,05
Капуста	кг	0,059	0,047
X Морковь очищенная	кг	0,01	0,01
Морковь	кг	-	0,015
Сахар-песок	кг	0,003	0,003
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0005	0,0005
Горошек зеленый консервы	кг	0,025	0,025
Масло подсолнечное ДП	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		102	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: овощи очищенные и лук зеленый тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	82	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	10
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	16	Фосфор (г)	19
Жиры (г)	6	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	6	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	27		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1021.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Зеленый горошек

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Горошек зеленый консервы	кг	-	0,065
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Масло подсолнечное ДП	кг	0,003	0,003
Выход готового блюда		55	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: банки промывают в проточной воде, вытирают насухо, вскрывают, заливку сливают. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Кукурузу выкладывают в емкость, заливку сливают. Овощи моют в проточной воде дважды. Картофель отваривают и охлаждают до температуры 10°C. подготовленные яйца куриные диетические в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли поваренной на 10 штук яиц) и варят после закипания в течение 8-10 мин. Для облегчения очистки скорлупы яйца куриные сразу же после варки погружают в холодную воду. Подготовленные свежие огурцы, вареные вкрутую яйца, картофель нарезают кубиками. Перец сладкий очищают от семенных гнезд, нарезают кубиком. Подготовленные компоненты салата соединяют, заправляют соусом салатным перед подачей.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	106	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	14
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	27
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	17	Фосфор (г)	86
Углеводы (г)	16	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8001.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Каша ячневая рассыпчатая

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
крупа ячневая	кг	0,02	0,02
*Вода питьевая	кг	0,1	0,1
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,002	0,002
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	133
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	199
Жиры (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	37	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	19		

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8001.02

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Каша пшеничная рассыпчатая

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	кг	0,025	0,025
*Вода питьевая	кг	0,068	0,0675
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,00025	0,00025
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		124	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	173	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	89
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	132
Жиры (г)	6	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	3
Углеводы (г)	25	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	12		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2015

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Суп крестьянский с крупой (пшено)

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,008	0,008
Картофель	кг	-	0,02
Крупа пшено шлифованное	кг	0,01	0,01
X Морковь очищенная	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	-	0,013
X Лук репчатый очищенный	кг	0,004	0,004
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Масло подсолнечное ДП	кг	0,005	0,005
*Вода питьевая	кг	0,19	0,19
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0006	0,0006
Томат-паста	кг	0,005	0,005
*Бульон мясной	кг	0,13	0,13
Зелень	кг	3 (г)	0,003
Капуста	кг	0,04	0,04
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу пшено промывают сначала в теплой, затем в горячей во-де, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин.

Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	32	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	8
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	17
Жиры (г)	2	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	3	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2014

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Суп картофельный с бобовыми

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,03	0,03
Картофель	кг	-	0,035
Томат-паста	кг	0,004	0,004
X Морковь очищенная	кг	0,01	0,01
Морковь	кг	-	0,008
X Лук репчатый очищенный	кг	0,005	0,005
Лук репчатый	кг	0,01	0,008
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Горох колотый	кг	0,017	0,017
Томат-паста	кг	0,002	0,002
*Бульон мясной	кг	0,17	0,17
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, корень петрушки припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Подготовленную фасоль закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, корень петрушки и варят до готовности. В конце варки добавляют мелкошинкованную зелень петрушки.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	140	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	43
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	36
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	146
Углеводы (г)	12	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2011

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Суп картофельный на мясном бульоне

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,045	0,045
Картофель	кг	-	0,045
X Морковь очищенная	кг	0,004	0,004
Морковь	кг	-	0,004
X Лук репчатый очищенный	кг	0,004	0,004
Лук репчатый	кг	0,005	0,004
Коренья петрушки сушеные	кг	0,00014	0,00014
*Бульон мясной	кг	0,07	0,07
Масло сливочное обогатненное	кг	0,001	0,001
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0002	0,0002
Петрушка	кг	0,0007	0,0005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течении 5 минут. Корень петрушки сушеный и подготовленные морковь, лук репчатый, нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящий бульон закладывают припущенные коренья, картофель, соль, доводят до кипения и варят 10-15 минут до готовности. В готовый суп кладут мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения. Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	68	ВитаминВ2 (г)	Магний (г)	17	
Белки (г)	2	ВитаминС (г)	5	Фосфор (г)	62
Жиры (г)	3	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	2
Углеводы (г)	7	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	10		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2008Наименование блюда Рассольник ленинградский с крупой перловой
Источник рецептуры _____Код по ОКУД _____
№ рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,03	0,03
Картофель	кг	-	0,04
Крупа перловая	кг	0,02	0,02
X Морковь очищенная	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	-	0,01
X Лук репчатый очищенный	кг	0,005	0,005
Лук репчатый	кг	0,01	0,008
Огурцы консервированные	кг	0,011	0,01
*Вода питьевая	кг	0,19	0,19
Томат-паста	кг	0,004	0,004
*Бульон мясной	кг	0,2	0,2
Зелень	кг	5 (г)	0,005
Выход готового блюда			250

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают карто-фель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.
Температура подачи: 70±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	121	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	36
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	7	Фосфор (г)	74
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2001

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Свекла очищенная	кг	0,04	0,04
Свекла	кг	-	0,04
X Капуста очищенная	кг	0,02	0,02
Капуста	кг	0,025	0,02
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,02	0,02
Картофель	кг	-	0,02
X Морковь очищенная	кг	0,01	0,01
Морковь	кг	-	0,01
X Лук репчатый очищенный	кг	0,01	0,01
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Томат-паста	кг	0,002	0,002
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,002	0,002
*Бульон мясной	кг	0,12	0,12
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0005	0,0005
Зелень	кг	1,3 (г)	0,0013
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают в проточной воде не менее 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу свежую промытую нарезают соломкой и тушат в толсто-стенной закрытой посуде с добавлением томат-пасты, лимонной кислоты, масла сливочного и небольшого количества бульона (15-20% к массе свеклы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают брусочками. Шинкованные морковь, лук репчатый и сушеный корень петрушки припускают в масле сливочном с добавлением бульона (1/10 от рецептурной нормы) в течение 10 -15 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок. Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной, затем добавляют мелкошинкованную зелень петрушки и вновь доводят до кипения. Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	101	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	29
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	6	ВитаминС (г)	6	Фосфор (г)	86
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	3
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2003

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Щи из капусты свежей на бульоне мясном с
мелкошинкованными овощами

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
*Бульон мясной	кг	0,23	0,23
X Капуста очищенная	кг	0,02	0,02
Капуста	кг	0,063	0,05
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,01	0,01
Картофель	кг	-	0,025
X Морковь очищенная	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	-	0,013
Томат-паста	кг	0,002	0,002
X Лук репчатый очищенный	кг	0,002	0,002
Лук репчатый	кг	0,006	0,005
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0002	0,0002
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи, лук зеленый промывают проточной водой в течение 5 минут. Капусту белокочанную свежую нарезают тонкой соломкой. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают тонкими дольками. Морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин, затем добавляют томат-пасту и припускают еще 5-7 мин. Температура подачи: 70±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	141	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	44
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	33
Жиры (г)	9	ВитаминС (г)	16	Фосфор (г)	144
Углеводы (г)	6	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	5
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Гуляш с курицей

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Куры	кг	-	0,102
*Вода питьевая	кг		
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,00024	0,00024
X Лук репчатый очищенный	кг		
Лук репчатый	кг	0,018	0,015
X Морковь очищенная	кг		
Морковь	кг	-	0,015
Томат-паста	кг	0,012	0,012
Масло подсолнечное ДП	кг	0,005	0,005
Мука пшеничная 1с	кг	0,004	0,004
Выход готового блюда		80/75	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: овощи и зелень петрушки промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	2	ВитаминВ1 (г)	Натрий (г)	5
Белки (г)		ВитаминВ2 (г)	Кальций (г)	
Жиры (г)		ВитаминС (г)	Магний (г)	
Углеводы (г)		ВитаминРР (г)	Фосфор (г)	3
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)	Железо (г)	

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1017

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Салат из моркови с растительным маслом (с сахаром)

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Морковь очищенная	кг	-	0,091
Морковь	кг	0,114	0,091
Сахар-песок	кг	0,002	0,002
Масло подсолнечное ДП	кг	0,007	0,007
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: морковь сырую очищенную промывают проточной водой в течение 5 минут, нарезают мелкой, тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют сахар, заправляют маслом растительным, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	78	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	25
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	37
Жиры (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	
Углеводы (г)	7	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	18		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Каша молочная рисовая

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,045	0,044
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,166	0,166
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,004	0,004
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	306	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	9
Белки (г)	9	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	11	ВитаминС (г)	28	Фосфор (г)	81
Углеводы (г)	43	ВитаминРР (г)	4	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8002

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Рис отварной

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,072	0,072
Масло сливочное обогатненное	кг	0,008	0,008
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0036	0,0036
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	250	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	34	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	11
Жиры (г)	63	ВитаминС (г)		Магний (г)	178
Углеводы (г)	278	ВитаминРР (г)	6	Фосфор (г)	565
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)	1	Железо (г)	5

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8001.03

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Каша перловая рассыпчатая

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Крупа перловая	кг	0,02	0,02
*Вода питьевая	кг	0,1	0,1
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,002	0,002
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	133
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	199
Жиры (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	4
Углеводы (г)	37	ВитаминЕ (г)			
Витамина А (г)		Кальций (г)	19		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8002.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Плов с говядиной

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,02	0,02
Масло сливочное обогашенное	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,00025	0,00025
Мясо говядины	кг	-	0,02
Лук репчатый	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	0,005	0,005
Масло подсолнечное ДП	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		26	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	143	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	1
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	12
Углеводы (г)	19	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	40
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7009

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Мясо отварное

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Говядина охлажденная	кг	-
X Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	кг	0,11
Морковь очищенная	кг	0,004
X Морковь	кг	-
Лук репчатый очищенный	кг	0,004
X Лук репчатый	кг	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0005
*Вода питьевая	кг	0,28
Выход готового блюда	1302	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленное мясо промывают, зачищают, нарезают на куски массой от 1 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), закрывают крышкой, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в течение 2-2,5 часов в зависимости от вида, сорта мяса и возраста животных. За 20-30 мин до готовности мяса в бульон добавляют очищенные нарезанные морковь, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность мяса проверяют путем прокола куска мяса поварской вилкой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое отварное мясо на разрезе должно иметь равномерный серый цвет. Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	143	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	32	
Белки (г)	28	ВитаминРР (г)		4	Фосфор (г)	232
Жиры (г)	4	ВитаминЕ (г)			Железо (г)	2
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)		22		

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1039

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Винегрет овощной

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Картофель очищенный п/ф	кг	0,015	0,015
X Картофель	кг	-	0,013
Свекла очищенная	кг	0,01	0,01
X Свекла	кг	-	0,01
Морковь очищенная	кг	0,01	0,01
X Морковь	кг	-	0,006
Огурцы консервированные	кг	0,011	0,01
Горошек зеленый консервы	кг	0,015	0,01
Масло подсолнечное ДП	кг	0,003	0,003
Выход готового блюда		60	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: очищенные овощи промывают в проточной воде. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Овощи отваривают (при варке свеклы добавляют лимонную кислоту). Вареные охлажденные картофель, морковь, свеклу нарезают мелкими кубиками, огурцы консервированные (без уксуса) нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и охлаждают до температуры 8-10°C. Подготовленные ингредиенты соединяют, добавляют соль поваренную йодированную, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: не более 3-х часов в не заправленном виде при температуре 4±2°C.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	78	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	11
Белки (г)	1	ВитаминС (г)		Фосфор (г)	27
Жиры (г)	6	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)			1
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)			13

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Каша вязкая молочная (из пшена и риса) "Дружба"

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,016	0,016
Крупа пшено шлифованное	кг	0,016	0,016
*Вода питьевая	кг	0,02	0,02
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,12	0,12
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	230	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7057.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Биточки рубленые из птицы

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
Филе грудки цыплят-бройлеров	кг	0,075	0,07
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,018	0,018
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Масло сливочное обогащенное	кг	0,0026	0,0026
Хлеб зерновой пшеничный	кг	0,013	0,013
Выход готового блюда		70	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленную мякоть птицы без кожи нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо птицы соединяют с замоченным в молоке хлебом пшеничным, добавляют соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на котлеты, укладывают на предварительно смазанный маслом сливочным противень, в середине по длине делают углубления. Заполняют его густым соусом молочным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°C. в течение 15 минут. Для приготовления соуса молочного муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения, заправляют маслом сливочным прокипяченным, помешивая, прогревают соус до температуры 80-85 °С, но не кипятят.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	120	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	89
Белки (г)	7	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	13
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	96
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8006

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Картофель отварной

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,07	0,07
Картофель	кг	-	0,133
Масло сливочное обогатненное	кг	0,01	0,01
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на менее горячем участке плиты на 5-7 мин. При варке картофеля рассыпчатого воду следует сливать, примерно, через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	302	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	27	
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	55	
Жиры (г)	13	ВитаминС (г)		39	Фосфор (г)	148
Углеводы (г)	30	ВитаминРР (г)		3	Железо (г)	2
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)				

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8005

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Пюре картофельное

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,1	0,1
Картофель	кг	-	0,125
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,02	0,02
Масло сливочное обогащенное	кг	0,01	0,01
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0002	0,0002
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: при использовании картофеля очищенного сульфитированного, картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирачную машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	188	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	15
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	33
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	31	Фосфор (г)	84
Углеводы (г)	24	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2010

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Суп из овощей с фасолью

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,015	0,015
Картофель	кг	-	0,047
X Морковь очищенная	кг	0,004	0,004
Морковь	кг	-	0,015
X Лук репчатый очищенный	кг	0,002	0,002
Лук репчатый	кг	0,011	0,009
Фасоль продовольственная	кг	0,017	0,017
Масло сливочное обогащенное	кг	0,004	0,004
*Вода питьевая	кг	0,14	0,14
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Томат-паста	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: очищенные овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь, лук - мелкими кубиками. Измельченные морковь, лук и корень петрушки сушеный припускают в небольшом количестве воды (10% от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Температура подачи: 70±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	63	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10020

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Какао-напиток

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Молоко ультрапастеризованное обогатненное ДП	кг	0,19	0,19
Какао порошок	кг	0,0036	0,0036
Сахар-песок	кг	0,012	0,012
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: быстрорастворимый витаминизированный какао-напиток (сухой) добавить при непрерывном помешивании в горячее молоко, довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	260	ВитаминА (г)	1	ВитаминРР (г)	11
Белки (г)	10	ВитаминВ1 (г)	1	Кальций (г)	82
Жиры (г)	10	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	
Углеводы (г)	32	ВитаминС (г)	48		

Утверждаю:

Наименование блюда

Курица тушеная

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Куры	кг	-	0,09
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
X Морковь очищенная	кг		
Морковь	кг	-	0,01
Томат-паста	кг	0,002	0,002
X Лук репчатый очищенный	кг		
Лук репчатый	кг	0,009	0,008
Мука пшеничная 1с	кг	0,002	0,002
Масло подсолнечное ДП	кг	0,002	0,002
Выход готового блюда		100	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленное филе птицы нарезают кусочками весом 15-20 г, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, снимают с поверхности бульона пену, добавляют соль, и варят в закрытой посуде до готовности. Соединяют с припущенной томат-пастой и тушат в течение 5-10 мин. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и готовят на нем соус красный основной, которым заливают тушеные куски мяса птицы, добавляют нарезанный кубиками картофель, припущенные в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного нарезанную соломкой морковь, лук репчатый и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 15-20 мин до готовности. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	84	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	8
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	13
Жиры (г)	6	ВитаминС (г)		2 Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	4	ВитаминРР (г)		2 Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10010

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Компот из плодов сухих витаминизированный (смесь косточковых плодов)

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Сахар-песок	кг	0,007	0,007
*Вода питьевая	кг	0,2	0,2
Сухофрукты	кг	0,026	0,026
Выход готового блюда		200	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	33	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	8
Белки (г)		ВитаминС (г)		Фосфор (г)	11
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	10	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13		

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 536.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Сосиска отварная

Источник рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
Сардельки детские кг	-	0,05
Выход готового блюда	50	

Технология приготовления и оформления блюда:

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	101	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	452
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	9
Жиры (г)	9	ВитаминС (г)		Магний (г)	9
Углеводы (г)	1	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	75
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7010

Наименование блюда Жаркое по-домашнему (говядина)
 Источник рецептуры _____

Код по ОКУД _____
 № рецептуры _____

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Говядина охлажденная	кг	0,046	0,0454
X Говядина ДП крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная	кг	0,05	0,0454
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,054	0,0543
Картофель	кг	-	0,0543
X Лук репчатый очищенный	кг	0,007	0,0071
Лук репчатый	кг	0,0085	0,0071
Масло сливочное обогатненное	кг	0,0035	0,0035
Томат-паста	кг	0,0013	0,0013
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0005	0,0005
*Бульон мясной	кг	0,03	0,03
Петрушка	кг	0,0007	0,0005
Выход готового блюда		202	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куса на порцию. Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают кубиками, закладывают в бульон и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное порциями мясо отварное и припущенный с томатом лук (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы), зелень петрушки мелкошинкованную. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.
 Температура подачи: 65±5°С.
 Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	157	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	22
Белки (г)	12	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	30
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	142
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	2
Витамина А (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: _____

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7003

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Рыба (филе) запеченная

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Рыба свежемороженая	кг	0,1	0,1
Мука пшеничная 1с	кг	0,006	0,006
Масло подсолнечное ДП	кг	0,004	0,004
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда		98	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное на коже промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре 170- 180°С в течение 5-7 мин, затем переворачивают и доводят до готовности в режиме «Жар-пар» еще 5-7 минут. В жарочном шкафу рыбу запекают при температуре 250-280°С с двух сторон по 5-7 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: блюда 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	218	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	61
Белки (г)	20	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	32
Жиры (г)	5	ВитаминРР (г)	4	Фосфор (г)	421
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)	2	Железо (г)	

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7011

Наименование блюда

Запеканка картофельная с мясом отварным

Код по ОКУД

№ рецептуры

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Говядина охлажденная	кг	0,05	0,048
X Говядина ДП крупный кусок (лопаточная часть) замороженная	кг	0,053	0,048
*Вода питьевая	кг	0,2	0,2
X Картофель очищенный п/ф	кг	0,085	0,085
Картофель	кг	-	0,085
X Лук репчатый очищенный	кг	0,01	0,01
Лук репчатый	кг	0,012	0,01
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сухари панировочные	кг	0,003	0,003
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,001	0,001
Выход готового блюда			150

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: подготовленную говядину нарезают на куски массой нетто от 1,0 до 1,5 кг, толщиной не более 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 мин до окончания варки добавляют соль поваренную (1/4 от рецептурной нормы). Отварное мясо охлаждают, нарезают на куски. Отварное мясо пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым припущенным, добавляют соль поваренную йодированную к фаршу (1/4 часть от рецептурной нормы). Картофель свежий очищенный (полуфабрикат сульфитированный) помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель варят в воде подсоленной (1/2 часть соли поваренной от рецептурной нормы), воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанные маслом сливочным противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. Толщина запеканки должна быть 4-6 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями панировочными, сбрызгивают растопленным маслом сливочным и запекают в духовом или жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-280°C до готовности и образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	123	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	22
Белки (г)	10	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	26
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	111
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001.04

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Каша молочная гречневая

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа гречневая	кг	0,04	0,04
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,072	0,072
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,0015	0,0015
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.
Температура подачи: 65±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	230	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	21
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	21	Фосфор (г)	61
Углеводы (г)	32	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001.05

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Каша молочная ячневая

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
крупа ячневая	кг	0,056	0,056
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,24	0,24
Масло сливочное обогащенное	кг	0,01	0,01
Сахар-песок	кг	0,002	0,002
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0005	0,0005
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	383	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	12
Белки (г)	11	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	35
Жиры (г)	14	ВитаминС (г)	35	Фосфор (г)	101
Углеводы (г)	54	ВитаминРР (г)	5	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5001

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Омлет натуральный, запеченный

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,06	0,06
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Масло сливочное обогащенное	кг	0,003	0,003
Яйцо диетическое	шт40г	50 (г)	1,25
Выход готового блюда			100

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: к продукту яичному жидкому пастеризованному добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивать!). Приготовленную омлетную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	139	Углеводы (г)	2	ВитаминРР (г)	1
Белки (г)	9	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	1
Жиры (г)	11	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	1

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001.01

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда Каша вязкая рисовая с изюмом

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,034	0,033
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,09	0,09
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Изюм	кг	0,005	0,005
Выход готового блюда		150	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	277	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	8
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	25
Жиры (г)	10	ВитаминС (г)	25	Фосфор (г)	73
Углеводы (г)	39	ВитаминРР (г)	4	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4001.02

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Каша пшеничная молочная

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	кг	0,05	0,05
*Вода питьевая	кг	0,02	0,02
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	кг	0,11	0,11
Масло сливочное обогащенное	кг	0,005	0,005
Сахар-песок	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,002	0,002
Изюм	кг	0,01	0,01
Выход готового блюда		228	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленное пшено и варят 10-15 минут помешивая. Затем всыпают подготовленный рис и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	220	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	7
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	8	ВитаминС (г)	20	Фосфор (г)	58
Углеводы (г)	31	ВитаминРР (г)	3	Железо (г)	1
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8002.02

Наименование блюда Плов с курицей

Источник рецептуры

Код по ОКУД

№ рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Крупа рисовая	кг	0,059	0,058
Куры	кг	-	0,08
Лук репчатый	кг	0,013	0,013
Морковь	кг	0,013	0,013
Масло подсолнечное ДП	кг	0,013	0,013
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: крупу рисовую перебирают, промывают сначала в холодной, затем в горячей воде. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (6 л воды на 1 кг крупы рисовой) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом сливочным прокипяченным, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: 65±5°С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	559	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	9	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	3
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)		Магний (г)	49
Углеводы (г)	76	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	154
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2019

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда

Суп с изделиями макаронными группы А на бульоне из птицы

Источник рецептуры

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Макаронные изделия яичные (вермишель)	кг	0,016	0,016
Морковь очищенная	кг	0,01	0,01
X Морковь	кг	-	0,008
Картофель	кг	0,02	0,02
Лук репчатый очищенный	кг	0,01	0,01
X Лук репчатый	кг	0,009	0,008
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
*Бульон куриный	кг	0,19	0,19
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и корень петрушки припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.
Температура подачи: 70±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	121	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13
Белки (г)	3	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	12
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	66
Углеводы (г)	11	ВитаминРР (г)	2	Железо (г)	2
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю:

ООО "Центр Групп"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2020

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда
Источник рецептуры

Суп картофельный на мясном бульоне с лапшой

Состав:

Наименование продуктов		Брутто	Нетто
Макароны	кг	0,01 (кг)	0,01
X Морковь очищенная	кг	0,005	0,005
Морковь	кг	-	0,016
X Лук репчатый очищенный	кг	0,005	0,005
Лук репчатый	кг	0,017	0,014
Масло сливочное обогатненное	кг	0,005	0,005
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	кг	0,0003	0,0003
Томат-паста	кг	0,004	0,004
Картофель	кг	0,075	0,075
*Бульон мясной	кг	0,16	0,16
Выход готового блюда		250	

Технология приготовления и оформления блюда:

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь, лук и сухой корень петрушки припускаю в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.
Температура подачи: 70±5°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Калорийность (Ккал)	157	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	14
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	17
Жиры (г)	9	ВитаминС (г)		2 Фосфор (г)	114
Углеводы (г)	12	ВитаминРР (г)		1 Железо (г)	4
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)			

Утверждаю: