

**8 день**

**Комплексный обед**

№ рецептуры	наименование блюд	масса, г	пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	витамины, мг			минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Mg	Fe
208/2005	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	104,75	0,11	0,01	8,25	24,6	66,65	27	1,09
244/2015	Плов с мясом	175	9,59	22,94	39,33	380,68		0,01	0,36	8,38		17,1	1,09
859/2005	Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	22,3	110	0,26	0,1	20,3	14,72	4,4	5,4	0,9
1035/2005	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	12	28	8	0,5
	банан	100	1,5	0,5	21	95	0,04		10	8	28	42	0,02
	<b>итого:</b>		<b>17,82</b>	<b>26,95</b>	<b>123,42</b>	<b>804,6</b>							

Наименование и количество продуктов питания подлежащего выдаче на 1 чел.

МЕНЮ 8 день		хлеб	масло раст.	картофель	макаронные	шук	швед	рис	шурш	соль	сахар	сало	яйца	БЖУ
I ЗАВТРАК	1) Суп: картофель с молочком, укроп / 250 гр	0,05 0,7	0,1 3,5	0,05 1,8	0,02 0,4									
	2) Бульон с мясом 175 гр	0,008 0,2		0,008 0,18	0,008 0,18	0,008 0,18	0,008 0,18	0,008 0,18	0,008 0,18	0,008 0,18				
II ОБЕД	3) Колбаса из свинины пюре / 300 гр										0,02 1,3	0,02 1,4		
	4) Чурчк / 30 гр											0,03 0,75		
III ПОЛДНИК	5) Банан / 100												0,1 1,2	
IV УЖИН														
Итого на 1 человека														
Итого к выдаче														
цена														
в сумму		1,62	3,5	1,18	0,7	33,7	3,35	0,72	0,03	1,32	3,4	0,75	12	62,24

Принял повар

Врач (диетсестра)

Выдал кладовщик



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 208

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. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I 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
Макаронные изделия	8	8	10	10
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	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	188	188
<b>ВЫХОД:</b>	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 <sub>1</sub>	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11	8,25	0,00

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

**Консистенция:** овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

**Цвет:** супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

**Вкус:** умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам



## Технологическая карта кулинарного блюда №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур 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	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>	

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 <sub>1</sub>	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 сердцевины, 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