

Наименование и количество продуктов питания подликанского закладке на 1 чел.												
МЕНЮ	пирожки	супы	картофель	сметана	молоко	масло	яйца	сахар	соль	специи	дрожжи	и др.
I. ЗАВТРАК												
9 день												
1) салат из свекл. кабачк и зел. ореш. 60г.	0,05	0,10										
2) суп из свекл. кап. карто. и кабачк. 250/15	0,012	0,11										
II. ОБЕД												
3) раба запеч. в белом соусе 100/100	0,021	0,25	0,0024	0,0024	0,005	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024
4) каша гречнев. 150			0,0053	0,0053								
III. ПОЛДНИК												
5) сок (нектар) фрукт. 200												
IV. УЖИН												
6) пюре карто.												
Итого на 1 человека	0,074	0,223	0,0024	0,0024	0,005	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024	0,0024
Итого к выдаче												
Цена	237	35	480	630	90							
На сумму	175	0,18	4,06	12,77	45							89,6

Выдал кладовщик

Врач (диетсестра)

Принял повар

9 ДЕНЬ

Комплексный обед

№ ре- цептуры	Наименование блюд	Масса, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
			Б	Ж	У		В1	А	С	Са	Р	Mg	Fe
558 2005	Салат из свежеслы моркови и зелен. горошка	60	0,84	4,85	3,38	60,91	0,024		3,35	18,09	24,04	12,59	0,45
187 2005 ✓	Суп из свежей капусты с карт. и говядиной	250/15	6,05	5,46	18,57	113,25	0,072		18,54	45,3	82,58	51,89	1,53
252 2011 +	Рыба запечённая в белом соусе	100/100	20,56	15,16	4,96	230,2	0,075	6,1	1,24	9,32	168,5	13,4	0,51
681 2005 ✓	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,53	9,82	22,25	188,6	0,37	0,06	12	150,6	218,85	52,7	2,6
	Сок (нектар) фруктовый пром. произ-ва	200	1,0	0,03	24	94							
1035 2005 ✓	Чурек	40	3,84	0,47	23,65	114,17	0,067		10	8	28	42	0,002
	ИТОГО:		33,36	35,79	96,81	801,13							

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок натуральный промышленного производства

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	200	200
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
1,00	0,00	23,46	94,25	16,04	20,12	1,01	0,40	0,03	4,01	0,01

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском. Требования к качеству Внешний вид: сок налит в стакан Консистенция: жидкая Цвет: соответствует соку Вкус: соответствует соку Запах: соответствует соку

технологическая карта № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНИВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 681

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	40,4	40,4	48,5	48,5	60,6	60,6
Масло сливочное	3,5	3,5	4,2	4,2	5,3	5,3
ВЫХОД:	100		120		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	4,97	3,74	23,89	153,63	8,65	2,63	0,12	0,06	0,00
120	5,96	4,49	28,67	184,36	10,38	3,15	0,14	0,07	0,00
150	7,46	5,61	35,83	230,44	12,98	3,94	0,18	0,09	0,00

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Рассыпчатая каша представляет собой рассыпчатую массу. Зерна крупы мягкие, но не разварившиеся. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.