

Хлеб пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом) №480



Наименование блюда: Хлеб пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом)

Интернат: **Питание**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №480

Вид обработки: Без обработки

Диеты: Диета +

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Изделия булочные	100	100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Калорийность, ккал	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети от 3 до 7 лет	80
Дети от 7 до 11 лет	100
Дети от 11 до 18 лет	100

Технологическая карта приготовления блюда в интернате:

Технология приготовления

В школьном питании рекомендуется использовать хлеб пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом) промышленного производства.

В настоящее время промышленными предприятиями хлеб пшеничный витаминизированный, предназначенный для питания детей, вырабатывается по следующей действующей нормативной документации:

"ТУ 9110-021-17028327-99 "Булочные изделия "Студенческие" профилактического назначения";
"ТУ 9110-290-05747152-99 "Изделия булочные и хлеб "Молодецкий".

В школьном питании может использоваться хлеб пшеничный витаминизированный, вырабатываемый по другой действующей нормативной документации. При этом обязательным условием является наличие разрешения органов Роспотребнадзора на его использование в питании детей и подростков в организованных коллективах.

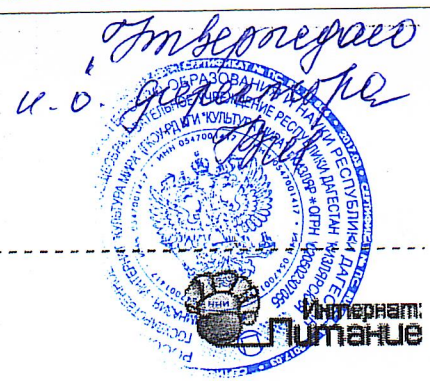
В соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 "Информация для потребителя" на упаковке изделий хлебобулочных фасованных или упакованных штучных, или на ярлыке (этикетке), наклеиваемой на групповую потребительскую тару для изделий хлебобулочных неупакованных, должна содержаться следующая информация:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- состав продукта;
- содержание витаминов (для продуктов витаминизированных), клетчатки, пищевых волокон, минеральных веществ и других компонентов для продуктов, предназначенных для питания детей;
- час и дата изготовления или дата изготовления и дата упаковывания;
- срок годности и реализации;
- условия хранения;
- масса нетто;
- пищевая и энергетическая ценность;
- информация о соответствии;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- область применения (для детского питания и др.).

Способ употребления: хлеб пшеничный предназначен для непосредственного употребления в пищу. Хлеб, поступающий на предприятия школьного питания в виде батонов, или формовой, нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см, мелкоштучные изделия массой нетто одного изделия от 20 до 40 г подают в целом виде. Норма отпуска хлеба пшеничного составляет 30 г в каждый прием пищи, кроме тех случаев, когда в данный прием пищи входят булочные или изделия мучные кулинарные. Хлеб пшеничный нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: от 10 до 20°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.



Бутерброды с сыром №4

Наименование блюда: Бутерброды с сыром

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №4

Вид обработки: Без обработки

Диеты: Диета 1, Диета 2, Диета 3, Диета 5, Диета 8, Диета 9, Диета 10, Диета 11, Диета 15

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Сыр твердый</u>	35	33.33
<i>или Сыр "Ярославский"</i>	35	33.33
<i>или Сыр "Российский"</i>	35	33.33
<i>или Сыр "Попехонский"</i>	35	33.33
<i>или Сыр "Костромской"</i>	35	33.33
<i>или Сыр "Голландский"</i>	35	33.33
<i>или Сыр "Волжский"</i>	35	33.33
<u>Масло сладко-сливочное "Бутербродное"</u>	<u>Интернат: Питание*</u>	<u>Интернат: Питание*</u>
<i>или Масло сливочное несоленое "Крестьянское"</i>	<u>Интернат: Питание*</u>	<u>Интернат: Питание*</u>
<u>Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта</u>	50	50
<i>~ Витаминизированный</i>	-	-

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	12.5
Жиры, г	24
Углеводы, г	26
Калорийность, ккал	370

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети от 3 до 7 лет	60
Дети от 7 до 11 лет	100
Дети от 11 до 18 лет	100

Технологическая карта приготовления блюда в интернате:

Технология приготовления
<p>Хлеб пшеничный витаминизированный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. Сыр сычужный твердый нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике). Ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным и укладывают на них подготовленный сыр.</p> <p>Температура подачи: + 12°C.</p> <p>Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.</p>

Оладьи с джемом, повидлом, медом, вареньем №404.3



Наименование блюда: Оладьи с джемом, повидлом, медом, вареньем

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №404.3

Вид обработки: **Жарение**

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладий №403	-	106.67
<u>Маргарин</u>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
<i>или Кулинарный жир</i>	<u>Питание*</u>	<u>Питание*</u>
~ Масса готовых оладий	-	90.91
<u>Джем</u>	9.21	9.09
<i>или Повидло</i>	9.21	9.09
<i>или Мед</i>	9.21	9.09
<i>или Варенье</i>	9.21	9.09

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	7.88	0
Жиры, г	7.17	0
Углеводы, г	11.1	0
Калорийность, ккал	254.11	0
В1, мг	0.2414	0
В2, мг	0.1747	0
С, мг	0.667	0
Са, мг	87.3252	0
Fe, мг	2.5718	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся / Количество часов содержания детей в ДОУ	8-10 часов	12 часов	24 часа
	Дети 1-3 лет	70	70

Дети 3-7 лет	80	80	80
Учащиеся 7-10 лет	220		
Учащиеся 11-18 лет	220		
Взрослые	220		

Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:

Технология приготовления	
<p>Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.</p> <p>Оладьи можно жарить во фритюре. Расход жира на жаренье во фритюре 12 г на порцию массой 150 г.</p> <p>Отпускают оладьи с джемом, повидлом, медом, вареньем по 3 шт. на порцию.</p>	

Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую №261



Наименование блюда: Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №261

Вид обработки: Варка

Диеты:

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	100	100

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	12.7
Жиры, г	11.5
Углеводы, г	0.7
Калорийность, ккал	157

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей и подростков за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети от 3 до 7 лет	100
Дети от 7 до 11 лет	200
Дети от 11 до 18 лет	250

Технологическая карта приготовления блюда в интернате:

Технология приготовления

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. Сваренные вкрутую яйца куриные диетические используют после очистки от скорлупы для приготовления горячих и холодных блюд. Кроме того, яйца куриные диетические в скорлупе, сваренные вкрутую, подают как самостоятельное блюдо.

Температура подачи: не ниже 15°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента варки.

Для диет 7,8 яйцо подают без соли поваренной.

Примечание. Перед употреблением яйца куриные диетические промывают сначала теплой водой с 1%-2%-ным содержанием соды кальцинированной, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего споласкивают холодной проточной водой.