

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда) тефтелииз говядины с рисомНомер рецептуры по сборнику № 162

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
говядина / котл. мясо	100,0	90,0	130,0	95,0
мука пшеничная	12,0	12,0	16,0	16,0
масло растительное	8,0	8,0	10,0	10,0
лук репчатый	52,0	4,8	46,0	64,0
крупа рисовая	12,0	12,0	16,0	16,0
соль	2,0	2,0	2,0	2,0
растительное		32,5		32,0
Витков готового блюда				
		100,0		120,0

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	11,1	16,5	12,1	244	100
от 12 до 18 лет	13,3	19,7	14,3	288	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	3,64	19	31,7	0,72	3,4	0,00	0,02	0,09	0,41
от 12 до 18 лет	2,0	22,4	109,5	0,9	3,8	0,00	0,03	0,11	0,46

Овоцы хорошо промывают и очищают. Подготовленное мясо нарезают по 2-4 кусочка на порцию. Добавляют картошку и лук-шалот, затем мясо и овощи отваривают по отдельности.

Отваренное мясо и овощи складывают в кастрюлю, добавляют сметану и сверху мясо или овощи, добавляют томат-пасту, соль и бульон, перемешивают крышкой и тушат до готовности в 5-10 мин. до готовности тушения складывают мясо. Отпускают жаркое вместе с бульоном. Иногда можно готовить без томат-пасты.

Общее время тепловой обработки 40-10 мин.Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус свойственный продуктам, входящим в блюдо.Запах свойственный продуктам, входящим в блюдо.Внешний вид Кругочки мяса однородно нарезано, овощи сохранили форму нарезки.Консистенция мясо-сочное, мягкое; овощи - мягкая.Цвет мясо - серый, свойственный овощам и соусу.Кладовщик Иванов

Подготовленное мясо доводится до кипения через мясорубку. В котел массу добавляют приправленные лук, соль, растопленный жир, перемешивают и формируют в виде шариков, пампируют в масле, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 2-3 ряда, зашивают пищевой содой в которой добавляют 1/2-1/3 воды и тушат 8-10 минут. Отпускают порциями с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Общее время тепловой обработки 40-60 минутСрок реализации 3 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус свойственный продуктам, входящим в состав тушеного мяса с рисом, умеренно соленыйЗапах тушеного мясаВнешний вид круглой формы, в виде шариков без трещинКонсистенция сочная, пышная, нежнаяЦвет на разрезе светло-серый, коричневатыйКладовщик А.А.Коркин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда) № 436

Шарик по-домашнему

Номер рецептуры по сборнику

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
Говядина тушеная	107,0	79,0	101,0	116,0
Говядина тушеная	95,0	70,0	95,0	70,0
Картофель молодой 9/100	200,0	160,0	225,0	180,0
масл с 1.09 по 31.10	212,0	100,0	240,0	180,0
масл с 1.11 по 31.12	225,0	100,0	253,0	180,0
масл с 1.01 - 29.02	246,0	100,0	273,0	180,0
масл с 1.03	267,0	100,0	300,0	180,0
Лук репчатый	24,0	20,0	24,0	23,0
Масло растительное	8,0	8,0	9,0	9,0
Томат - паста	4,0	4,0	4,5	4,5
Масса готового блюда		200,0		225,0
Потреб. готового блюда		250,0		300,0

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	17,1	13,4	18,3	364	250
от 12 до 18 лет	24,2	23,6	20,5	426	300

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	25,28	49,83	214,5	3,21	0,00	1,01	0,14	0,15	5,01
от 12 до 18 лет	31,40	61,00	288,0	4,22	0,00	1,31	0,17	0,20	6,66

Спагетти, очищенные и нарезанные
лук, морковь пассеруют, добавляют
томат-пасту и продолжают
пассерование еще 10-15 минут, затем
соединяют с белыми макаронами и варят
20-30 минут. В конце варки добавляют
соль, сахар, пропекают и доводят
до кипения.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус наваристый, едкий, запаяванный
продуктами, свойственной томату.

Запах продуктов, входящих в состав.

Внешний вид однородная масса, без комочков
лука

Консистенция вязкая, маслянистая, нежная.Цвет красный

Кладовщик _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ п. Лесной

А.А.Коркин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда) котлетки

рубленые из птицы
Номер рецептуры по сборнику № 805

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов,
рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе,
исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
круп потрошенная	125,0	74,0	150,0	89,0
масло растительное	4,0	4,0	4,0	4,0
соль	1,0	1,0	1,0	1,0
сладкие приправы	10,0	10,0	12,0	12,0
вода	26,0	26,0	31,0	31,0
яич белок куриный	18,0	18,0	21,0	21,0
Рубленое готовое блюдо		100		120

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	20,2	24,9	12,8	307	100
от 12 до 18 лет	24,2	29,8	15,8	349	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	26,56	28,34	12,13	2,31	64,92	1,10	0,09	0,15	0,25
от 12 до 18 лет	31,87	34,01	12,48	2,15	74,91	1,33	0,11	0,18	0,30

Курицу разделывают на филе без костей, маринуют и пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб и вновь пропускают через мясорубку, солят, вымешивают. Из фарша сформировать котлет, обвалять в панировочных сухарях, котлет разложить на противень, предварительно смазав маслом. Запекать в предварительно разогретую печь. Готовить до готовности (проверить при 220°С в 12 минут). Подают с гарниром.

Общее время тепловой обработки 40-60 минутСрок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус свойственный продуктам, входящим в блюдоЗапах свойственный продуктам, входящим в блюдоВнешний вид форма овально-приплюснутая, поверхность равномерно запыленаКонсистенция сочная, мягкаяЦвет бело-серыйКладовщик О.А.Тимофеева

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Соус томатныйНомер рецептуры по сборнику № 593

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
Бульон куриный	36,0	36,0	45,0	45,0
Масло растительное	4,0	4,0	4,5	4,5
Мука пшенич. выс.	2,0	2,0	2,5	2,5
Морковь по 1.01.	3,0	2,5	3,8	3,0
или морковь с 1.01.	3,3	2,5	4,0	3,0
Мук. картофель	1,0	0,8	1,3	1,0
Сахар-песок	0,4	0,4	0,5	0,5
Соль	0,4	0,4	0,5	0,5
Томат-паста	4,0	4,0	5,0	5,0
Всего готового блюда			40	50

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углевода, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	0,4	1,8	2,4	23	40
от 12 до 18 лет	0,5	2,2	3,0	34	50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	2,04	2,58	3,66	0,12	5,50	0,04	0,01	0,01	0,20
от 12 до 18 лет	2,55	3,20	4,08	0,16	10,62	0,05	0,01	0,01	1,00

Макаронные изделия варят в кипящей кипящей воде, подсаливая (на 1кг макар. изделий ст. вода, 5г соли). Макароны варят 20-25 минут, крушение 10-12 мин. В процессе варки изделия мабукают, увеличиваются примерно в 3 раза. Старшие изделия откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным сливочным маслом.

Общее время тепловой обработки 20-30 минут
Срок реализации 2 часа
Качественная оценка готового блюда:
Вкус свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно острое
Запах свойственный отварным макар. изделиям.
Внешний вид Форма сохранившаяся, легко отделяются друг от друга
Консистенция Упругая, легкая, в меру плотная
Цвет Белый с кремовым оттенком
Кладовщик *Ст. Андр.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда) Салатки, сардельки отварныеНомер рецептуры по сборнику № 413

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
<u>салатки, сардельки</u>	<u>8,0</u>	<u>8,0</u>	<u>102,0</u>	<u>100,0</u>
<u>масло сливочное</u>	<u>1,0</u>	<u>1,0</u>	<u>5,0</u>	<u>5,0</u>

Пищевая ценность изделия (блюда)					
Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	<u>8,4</u>	<u>17,6</u>	<u>97</u>	<u>195</u>	<u>85/14</u>
от 12 до 18 лет	<u>9,9</u>	<u>20,8</u>	<u>9,8</u>	<u>230</u>	<u>100/15</u>

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	<u>19,9</u>	<u>11,77</u>	<u>104,05</u>	<u>1,35</u>	<u>12,12</u>	<u>0,16</u>	<u>0,02</u>	<u>0,06</u>	<u>0,00</u>
от 12 до 18 лет	<u>22,04</u>	<u>13,18</u>	<u>122,76</u>	<u>1,59</u>	<u>14,30</u>	<u>0,25</u>	<u>0,02</u>	<u>0,08</u>	<u>0,00</u>

Вешки или сардельки (искусствен-
ную оболочку с сосисок предварительно
снимают).

В конвектомате 250°C - 12 минут
сардельки выложить на противень
готовить в предварительно
разогретом пароконвектомате
по задаваемой программе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Макаронное изделие отварное

Номер рецептуры по сборнику

№ 332

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов,
рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе,
исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
макар. изделие №	20,0	20,0	8,0	8,0
масло слив./раст.	2,0	2,0	8,0	8,0
Вклад готового блюда		200/2		200/2

Общее время тепловой обработки 30-40 минут

Срок реализации 2 часа

Качественная оценка готового блюда:

Вкус Мягкой, умеренно солевой

Запах конвектомат изделия

Внешний вид белые, светло-розовые
изделия

Консистенция упругие, плотные, сочные

Цвет светло-розовый, светло-коричн.

Кладовщик [подпись]

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	3,3	5,6	41,5	262	200/2
от 12 до 18 лет	8,4	6,5	52,1	301	230/2

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	12,41	9,74	54,09	0,89	25,80	1,12	0,09	0,03	0,00
от 12 до 18 лет	14,27	11,21	62,26	1,13	27,14	1,28	0,10	0,03	0,00

Технология приготовления

Рис промыть и перебрать в проточной воде, добавить от 1,5 до 2х частей воды и поместить в предварительно разогретую печь (газоплита/электрическая) готовить при заданной программе 100°С 15-20 минут.

Общее время тепловой обработки

Срок реализации 1 час

Качественная оценка готового блюда:

Вкус отварного риса с маслом

Запах отварного риса с маслом

Внешний вид Зерна округ-шпиг, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция расплывчатая, мягкая, однородная

Цвет от белого до кремового

Кладовщик Л.П.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ п. Лесной

А.А.Коркин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Котлеты, биточки и повидки

Номер рецептуры по сборнику № 451

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
<u>повидки/котл. мясо</u>	<u>100,0</u>	<u>74,0</u>	<u>100,0</u>	<u>79,0</u>
<u>сырби панировочные</u>	<u>10,0</u>	<u>10,0</u>	<u>12,0</u>	<u>12,0</u>
<u>яич. пшеничной</u>	<u>18,0</u>	<u>18,0</u>	<u>22,0</u>	<u>22,0</u>
<u>молоко или вода</u>	<u>24,0</u>	<u>24,0</u>	<u>29,0</u>	<u>29,0</u>
<u>масло раст. для жарки</u>	<u>6,0</u>	<u>6,0</u>	<u>4,0</u>	<u>4,0</u>

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	<u>14,5</u>	<u>12,0</u>	<u>12,8</u>	<u>218</u>	<u>100</u>
от 12 до 18 лет	<u>17,4</u>	<u>14,3</u>	<u>15,4</u>	<u>262</u>	<u>120</u>

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Са	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	<u>34,77</u>	<u>27,06</u>	<u>140,12</u>	<u>1,93</u>	<u>2,59</u>	<u>3,13</u>	<u>0,06</u>	<u>0,11</u>	<u>0,05</u>
от 12 до 18 лет	<u>41,72</u>	<u>33,19</u>	<u>168,14</u>	<u>1,71</u>	<u>3,11</u>	<u>3,76</u>	<u>0,07</u>	<u>0,14</u>	<u>0,06</u>

Подготовленную говядину нарезать на кусочки, гранди прокрутить в мясорубку вместе с замоченными грибами, соевым соусом, специями, чесноком, луком, морковью, болгарским перцем, помидорами, майонезом, растительным маслом. Поместить в предварительно разогретую печь/пароконвектомат, готовить при заданной температуре до 200°С 10-12 минут.

Общее время тепловой обработки 40-60 мин
 Срок реализации 2 часа
 Качественная оценка готового блюда:
 Вкус свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Внешний вид форма котлеты фальш-приплюснутая с заостренным концом
 Консистенция сочная, липкая, однородная
 Цвет коричневый
на разрезе - светло-серый
 Кладовщик И.И.И.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МКОУ СОШ п. Лесной
 А.А.Коркин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда) Каша рисовая растительная

Номер рецептуры по сборнику № 117

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто,г.	нетто,г.	брутто,г.	нетто,г.
Крупа рисовая	41,0	41,0	58,0	12,0
вода	150,0	150,0	173,0	173,0
масло раст.	5,0	5,0	6,0	6,0
Итого готового блюда				
			200	210

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	4,6	5,9	12,7	246	200/15
от 12 до 18 лет	5,2	6,8	19,1	283	200/16

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	61,81	68,69	133,98	1,36	39,33	0,92	0,06	0,06	1,13
от 12 до 18 лет	41,08	78,89	154,08	1,56	45,26	1,06	0,06	0,07	1,30

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	41,69	28,29	150,13	1,11	9,94	5,00	0,10	0,11	0,18
от 12 до 18 лет	50,03	33,95	180,15	1,34	11,92	6,00	0,13	0,13	0,18

Технология приготовления

Подготовленную рабву нарезают на куски без костей и пропускают через мясорубку с замоченным хлебом в воде или молоке, кладут соль, тщательно перемешивают и формируют шарики. Шарики котлетки или биточки и парят в судаках, обжаривают на противне в духовке шкату при заданной температуре.

При отпуске гарнируют, посыпают соусом или смесью масел. Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи припускать, соус: томатный, сметанный.

Общее время тепловой обработки _____

Срок реализации _____

Качественная оценка готового блюда _____

Вкус равной котлетки маслом, умер. соленой

Запах продуктов, входящих в блюдо.

Внешний вид кормо-припуск. жарен

Консистенция сочная, нежная, однородная

Цвет котлетки биточки светло-серый

Кладовщик И.И.И.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ п. Лесной

А.А.Коркин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда) котлета гречневая

расколотая

Номер рецептуры по сборнику № 297

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
крупы гречневая	85,0	83,0	96,0	96,0
вода	158,0	158,0	182,0	182,0
котлета расколотая		200		200
масло слив./растит.	4,0	4,0	5,0	5,0

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	9,5	4,2	38,2	264	300/4
от 12 до 18 лет	10,9	4,9	43,9	303	300/4

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B1, мг	B2, мг	C, мг
от 7 до 11 лет	30,68	174,66	40,06	5,30	39,33	1,80	0,20	0,15	1,13
от 12 до 18 лет	31,26	200,36	48,28	6,09	45,23	1,49	0,23	0,17	1,30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Телемь по-строгановски

Номер рецептуры по сборнику № 431

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания», издание второе, исправленное и дополненное, Уфа ИП Поляковский Ю.И. 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Телемь говяжья	142,0	118,0	148,0	148,0
Масло растительное	10,0	10,0	12,0	12,0
масло топленое		80,0		100,0
сметана	12,5	12,5	15,0	15,0
мука пшениц №	4,0	4,0	5,0	5,0
вода	37,5	37,5	45,0	45,0
соль сметанной		20,0		60,0
помидор-паста	2,0	2,0	4,0	4,0
Выход готового блюда				
		80/50	100/50	

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
от 7 до 11 лет	20,9	16,1	0,6	244	80/50
от 12 до 18 лет	26,3	19,6	4,5	300	100/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	C, мг
от 7 до 11 лет	21,81	23,24	304,10	2,57	5143,4	5,60	0,26	0,10	13,00
от 12 до 18 лет	26,84	29,21	406,30	3,88	10322,0	6,79	0,33	0,62	16,50

Телемью и очищенной картофелем отваривают, воду сливают, картофель подсушивают, протирают, добавляют горькое клеевое молоко и растительное сливочное масло, тщательно перемешивают, добавляют заправочные приправы.

Общее время тепловой обработки _____
 Срок реализации 2 часа
 Качественная оценка готового блюда:
 Вкус свойств. вареному картофелю, с запахом привкуса слив. масла и клеевого молока, умеренно-соевый
 Запах специфического вар. картофеля, клеевого молока и сливочное масла
 Внешний вид протертая картофельная масса
 Консистенция густая, полужидкая, однородная

Цвет белый с желтоватым оттенком

Кладовщик С.В.З.

