|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **335** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 236,2 | | 153,5 | | 23,62 | 15,35 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 255,8 | | 153,5 | | 25,58 | 15,35 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 191,9 | | 153,5 | | 19,19 | 15,35 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 204,7 | | 153,5 | | 20,47 | 15,35 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 219,3 | | 153,5 | | 21,93 | 15,35 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | | 28,8 | | 28,8 | | 2,88 | 2,88 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5,9 | | 5,9 | | 0,59 | 0,59 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 1,4 | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,00 | |  | В1, мг | | 0,15 | |  | Са, мг | | 54,76 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,59 | |  | С, мг | | 12,46 | |  | Mg, мг | | 35,98 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,95 | |  | А, мг | | 0,04 | |  | Р, мг | | 107,18 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 175,79 | |  | E, мг | | 0,28 | |  | Fе, мг | | 1,47 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,09 | |  | К, мг | | 924,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,14 | |  | I, мкг | | 10,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;  • цвет — от светло-кремового до кремового;  • вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;  • консистенция — пышная, густая, однородная.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |