|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "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 | | | | | | | | | | | | 196,77 | | 127,9 | | 19,68 | 12,79 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 213,17 | | 127,9 | | 21,32 | 12,79 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 159,88 | | 127,9 | | 15,99 | 12,79 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 170,53 | | 127,9 | | 17,05 | 12,79 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 182,71 | | 127,9 | | 18,27 | 12,79 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | 4,9 | | 4,9 | | 0,49 | 0,49 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,14 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | Са, мг | | 39,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,48 | |  | С, мг | 10,35 | |  | Mg, мг | | 29,28 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,33 | |  | А, мг | 0,04 | |  | Р, мг | | 84,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 143,08 | |  | E, мг | 0,24 | |  | Fе, мг | | 1,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,07 | |  | К, мг | | 760,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | I, мкг | | 8,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | 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,  • 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |