Утверждаю

Технологическая карта № 7.64-1/1

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Картофельное пюре 130 гр**

	Ясли		Дети		Сотрудники	Сотрудники 2	Others
Состав	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**	**5 д 10,5 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто**
Картофель(с 01.01 по 28.02)	172.51|112.13	172.51|112.13	172 |111.8	172 |111.8	172.51|112.13	172.51|112.13	172.51|112.13
Картофель(с 01.03 по 31.08)	186.88|112.13	186.88|112.13	186.33|111.8	186.33|111.8	186.88|112.13	186.88|112.13	186.88|112.13
Картофель(с 01.09 по 31.10)	149.51|112.13	149.51|112.13	149.07|111.8	149.07|111.8	149.51|112.13	149.51|112.13	149.51|112.13
Картофель(с 01.11 по 31.12)	160.19|112.13	160.19|112.13	159.71|111.8	159.71|111.8	160.19|112.13	160.19|112.13	160.19|112.13
Масло сливочное	3.25|3.25	3.25|3.25	3.9|3.9	3.9|3.9	3.25|3.25	3.25|3.25	3.9|3.9
Молоко	18.82|17.88	18.82|17.88	19.16| 18.2	19.16| 18.2	18.82|17.88	18.82|17.88	19.16| 18.2

Выход блюда:	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**	**130**

Технология приготовления:

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленой водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

Потери при тепловой обработке - 1 %.

Органолептические показатели:

Требования: Цвет бело - кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непротертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
2,00	2,87	14,78	99,50

Others	
5 д 24 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто	5 д 4 ч Норма закладки на 1 порцию, г Брутто|Нетто
172.51|112.13	172.51|112.13
186.88|112.13	186.88|112.13
149.51|112.13	149.51|112.13
160.19|112.13	160.19|112.13
3.9|3.9	3.9|3.9
19.16| 18.2	19.16| 18.2

130	**130**