

Сборники рецептур для БЭСТ-5.Питание [1]

Admin

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Блюда]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Лечебное и санатор. питание... | [06/07/2010 18:31] Начало расчетного периода: 01/01/2010

Группа ГП:
Блюдо.....: Котлеты свекольные со сметаной.

Номер	Наименование блюда	Вес
ОВЩ0005	Запеканка капустная.	180.0
ОВЩ0006	Рагу из овощей.	255.0
ОВЩ0007	Картофель запеченный в соусе молочном.	250.0
ОВЩ0008	Капуста тушеная.	200.0
ОВЩ0009	Котлеты свекольные со сметаной.	170.0
ОВЩ0010	Суфле морковное.	120.0
ОВЩ0011	Морковь тушеная в молочном соусе.	150.0
ОВЩ0012	Тыква тушеная в молоке	150.0

Хим. состав

Калорийность	438
Белки.....	6.60
Жиры.....	25.80
Углеводы....	44.90
Зола.....	0.00

Мин. вещества

Натрий.....	0.00
Калий.....	0.00
Кальций.....	0.00
Магний.....	0.00
Фосфор.....	0.00
Железо.....	0.00
Цинк.....	0.00
Йод.....	0.00

Витамины

А.....	0.00
В1.....	0.00
В2.....	0.00
В6.....	0.00
РР.....	0.00
С.....	0.00
Е.....	0.00

Норм.документ: Сборник рецептур блюд 1994г N223.
Список диет...: 2, 3, 5, 6, 7, 10, 15
Составитель...: Федорова А.С.

N	Н/номер	Наименование	Брутто	Нетто
1	00000000000015	Свекла свежая	217.000	217.000
2	00000000000012	Масло сливочное	10.000	10.000
3	00000000000008	Болт	15.000	15.000
4	00000000000021	Яйца куриные	10.000	10.000
5	00000000000086	Сухари панировочные	12.000	12.000
6	00000000000013	Масло растительное	10.000	10.000
7	70	Вес готового изделия	150.000	150.000

Операции Справка Печать Функции

Главное меню | Питание.Калькуляция

[2]Программа “БЭСТ-5. Питание” - готовое отраслевое решение для автоматизации учета питания в детских дошкольных, школьных образовательных учреждениях и др. организованных коллективах. Для предприятий, санаторно-курортного типа и предприятий, имеющих в своем составе столовую, кафе, бар.

В минимальной конфигурации программа имеет в своем составе один из имеющихся рецептурных справочников (по выбору заказчика):

1. Сборник рецептур для хозрасчетных предприятий и бюджетных учреждений

Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу кулинарных рецептов около 600 блюд. В качестве нормативных источников использованы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1994г, 1998г и 1999г,
- Сборник рецептур 'Дело и сервис' 2000г.,
- Сборник рецептур "Лечебная кулинария",

- "Справочник по лечебному питанию" 1994г и некоторые др.

2. Для лечебного и санаторного питания

Технологическая карта ОВЩ000

Наименование блюда (изделия): Котлеты свекольные со сметаной.

Номер рецепта по документу:

Основание: Сборник рецептур блюд 1994г N223.

Область применения: Пищевблок

Категория:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

№ Диет: 2,3,5,6,7,10,15

Дата формирования: 06.07.2010

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла свежая	217/170	217	21,7	21,7
Масло сливочное	10	10	1	1
Болт	15	15	1,5	1,5
Яйца куриные	10	10	1	1
Сухари панировочные	12	12	1,2	1,2
Масло растительное	10	10	1	1
Вес готового изделия	150(2 шт)	150	15	15
Сметана 20%	20	20	2	2
Масса готового блюда (изделия)	170 (150/20)		17	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу столовую отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, измельчают, и проправляют с маслом сливочным. Свекольную массу всыпают тонкой струйкой, и крупную манную непрерывно помешивая, проваривают до готовности крупы. и Полученную массу охлаждают до температуры 40-50 градусов С, добавляют и соль, яйца сырые, перемешивают, формируют котлеты по 2 шт на порцию, и панируют в сухарях и обжаривают на масле растительном с обеих сторон до готовности. При подаче сэтку котлет или отдельно в соуснике подают и сметану. Температура подачи 65-60 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

ВНЕШНИЙ ВИД: Котлеты имеют определенную требованиями технологии форму. и Панировка равномерно распределена на всей их поверхности. Коллер и умеренный. В качестве посуды использована тарелка для подачи 2- х блюд. и Сметана расположена сэтку котлет или подана отдельно в соуснике.
ВКУС: Свойственный жареным изделиям из свекольной массы в сочетании со и сметаной.
ЦВЕТ: Свекольно-пшеничный, сметаны-белый.
ЗАПАХ: Присущий изделию из свекольной массы в жареном виде со сметаной.

[3]

Настройка содержит заполненный справочник продуктов с данными химического состава продуктов и норм отходов при холодной обработке с учетом сезонности, базу рецептов с химическим составом и калорийностью блюд, технологией приготовления. База рецептов для лечебного питания содержит около 400 рецептов. Для создания базы использована:

- "Картотека блюд лечебного и рационального питания"/ Под ред. М.А.Самсонова -Екатеринбург: Средне-Уральское книжное изд., 1995г. Данная картотека разработана Институтом Питания РАМН и утверждена Министерством Здравоохранения РФ.

3. Для школ и других образовательных учреждений

Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 500 рецептов. Для создания базы использованы утвержденные институтом питания сборники рецептур:

- "Сборник технических нормативов. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников." Под ред. М.П.Могильного -М.: Изд. ДеЛи принт, 2007г. (около 300 рецептов),
- "Сборник технических нормативов. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах." / Под ред. В.Т.Лапшиной -М.: Изд. Хлебпродинформ, 2004г. (около 200 рецептов),
- "Сборник технических нормативов. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания." / Под ред. В.Т.Лапшиной -М.: Изд. Хлебпродинформ, 2002г.

4. Для дошкольных учреждений (составлен по методическим материалам г. Москвы)

Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 150 блюд, которая создана на основании "Методических указаний города Москвы. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях." М.: Департамент образования города Москвы, 2007г.

5. Для школ, дошкольных и других образовательных и воспитательных учреждений (составлен по методическим материалам г. Санкт-Петербурга)

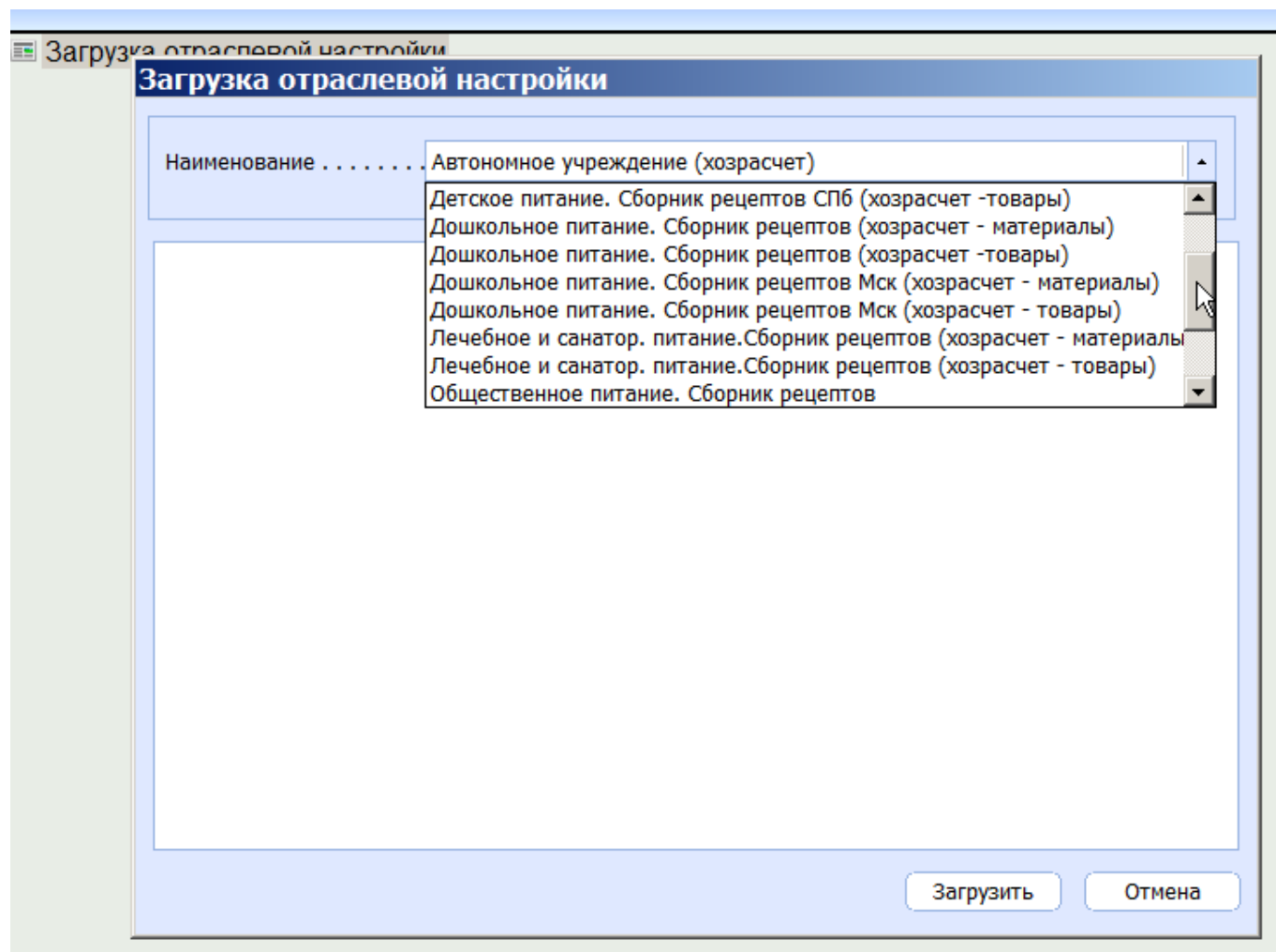
Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 500 блюд, которая создана на основании:

- "Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга", утвержденных 15.12.2008г. Правительством Санкт-Петербурга.
- "Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах." М.: Хлебпродинформ, 2004.

6. Для дошкольных образовательных и воспитательных учреждений

Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 400 блюд. Для создания базы использованы:

- "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений", Пермь 2004г. Составители: Коровка Л.С. и др. (Согласовано: ЦГСЭН в Пермской обл., рекомендовано Департаментом образования и науки Администрации Пермской обл. и Институтом питания РАМН) около 100 рецептов по рекомендованному меню
- "Сборник технологических карточек, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений." Уфа, ИП Поляковский Ю.И. - около 150 рецептов для двух категорий питающихся до 3 лет и от 3 до 7 лет.



[4]

Сборники рецептур содержат заполненную базу рецептов с химическим составом и калорийностью блюд, технологией приготовления и показателями качества блюд.

Дополнительные рецептурные справочники (к имеющемуся в минимальной конфигурации) приобретаются отдельно.

Рецептурные справочники:

- "Для лечебного и санаторного питания""
- "Для школ и других образовательных учреждений"
- "Для дошкольных образовательных и воспитательных учреждений"
- "Для школ, дошкольных и других образовательных и воспитательных учреждений" (по методическим материалам г. Санкт-Петербурга)

могут устанавливаться совместно, т.е. дополнять друг друга в единой базе данных ПРОГРАММЫ. Другие рецептурные справочники устанавливаются и ведутся каждый в отдельной базе данных ПРОГРАММЫ.

Все справочники рецептов открыты для самостоятельного редактирования и пополнения. Поставляются как есть и в дальнейшем не обновляются.

[Скачать сборники рецептур можно в составе программы БЭСТ-5](#) [5], но доступны они будут только после перепрошивки ключа.

Тэги: [БЭСТ-Питание](#) [6]
[рецептуры](#) [7]

Тип материала: [Статьи](#) [8]

Источник (modified on 10/11/2014 - 09:51): <https://spb4plus.ru/content/sborniki-retseptur-dlya-best-5pitanie?page=14>

Ссылки

- [1] <https://spb4plus.ru/content/sborniki-retseptur-dlya-best-5pitanie>
- [2] <https://spb4plus.ru/sites/default/files/images/pitanie-karta.png>
- [3] <https://spb4plus.ru/sites/default/files/images/pitanie-karta2.png>
- [4] <https://spb4plus.ru/sites/default/files/images/recepty.png>
- [5] <http://www.spb4plus.ru/content/kak-besplatno-skachat-best-5>
- [6] <https://spb4plus.ru/tegi/best-pitanie>
- [7] <https://spb4plus.ru/tegi/receptury>
- [8] <https://spb4plus.ru/kategoriya/stati>