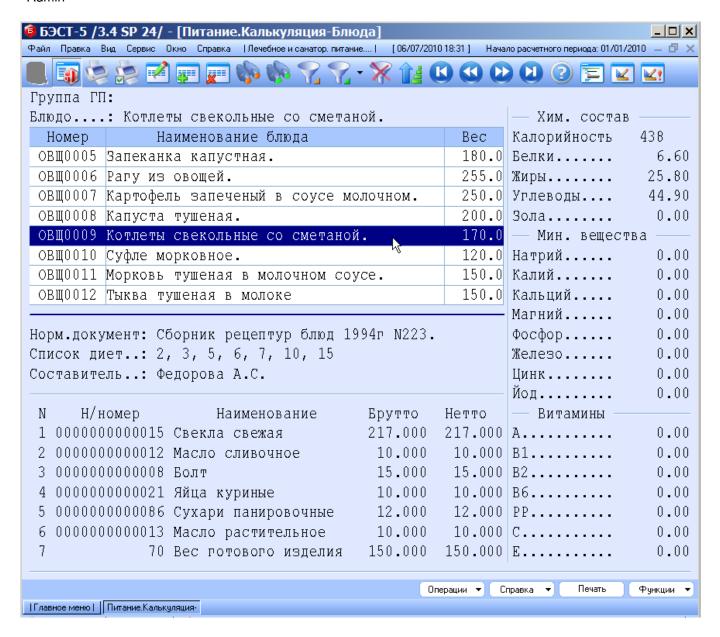
Сборники рецептур для БЭСТ-5.Питание [1]

Admin



[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",

Опубликовано на Каталог решений для БЭСТ-5 (https://spb4plus.ru)

• "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 1994r N223.

Область применения: Пищеблок

Категория:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используваемые 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 свежал	217/170	217	21,7	21,7
Масло сливочное	10	10	1	1
Б олт	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, оклаждают, очищают, измельчают, Н прогревают с маслом сливочным. Свекольную массу всыпают тонкой струйкой, Н крупу манную непрерывно помешивая, проваривают до готовности крупы. Н Полученную массу оклаждают до температуры 40-50 градусов С, добавляют Н соль, яйца сырые, перемешивают, формуют котлеты по 2 шт на поверии, Н панируют в сухарях и обжаривают на масле растительном с обеих сторон до Н готовности. При подвче сбоку котлет или отдельно в соуснике подают Н сметану. Температура подачи 65-60 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопастности

ВНЕШНИЙ ВИД: Котлеты имеют определенную требованиями технологии форму. Н Панировка равномерно распределена на всей их поверхности. Коллер Н умеренный. В качестве посуды использована тарелка для подачи 2- х блюд. Н Сметана расположена сбоку котлет или подана отдельно в соуснике. ВКУС: Свойственный жареным изделиям из свекольной массы в сочетании со Н сметаной.

ЦВЕТ: Свекально-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)

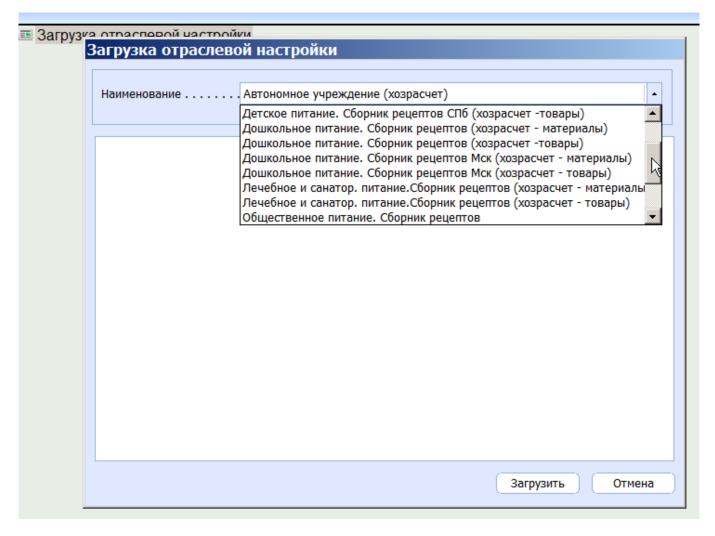
Настройка содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 500 блюд, которая создана на основании:

- "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.

<u>Скачать сборники рецептур можно в составе программы БЭСТ-5</u> [5], но доступны они будут только после перепрошивки ключа.

Тэги: <u>БЭСТ-Питание</u> [6]

рецептуры [7]

Сборники рецептур для БЭСТ-5. Питание

Опубликовано на Каталог решений для БЭСТ-5 (https://spb4plus.ru)

Тип материала: Статьи [8]

Источник (modified on 10/11/2014 - 09:51): https://spb4plus.ru/content/sborniki-retseptur-dlyabest-5pitanie?page=2

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