

Информация о продукте

ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

«БиоМаксимум Комплекс»

ГОСТ Р 57106-2023

Область применения: рекомендуется для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше трех лет в качестве компонента для приготовления готовых блюд, в том числе для применения пищеблоками медицинских организаций в составе стандартных диет лечебного питания, учреждений социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, санаториев; для организации питания работников, занятых на работах с вредными и особо вредными условиями труда; для организации питания в организованных коллективах, а также для использования другими предприятиями общественного питания для восполнения недостатка витаминов и минеральных веществ и нормализации обмена веществ.

В соответствии с Приказом Минздрава РФ №395н от 21 июня 2013 г. в ред. от 19.02.2024 г.; Приказом Минтруда России №520н от 13 сентября 2022 г.; Приказом Минздрава РФ №1008н от 23 сентября 2022 г.

Свидетельство о государственной регистрации № АМ.01.01.01.004.Р.000453.06.24

Внешний вид: порошкообразная смесь кремового цвета с вкраплениями частиц темно-красного цвета (бета-каротин), состоящая из единичных и/или агломерированных частиц, содержащая комочки, рассыпающиеся при легком механическом воздействии.

Состав: мальтодекстрин, премикс витаминно-минеральный (L-аскорбиновая кислота (витамин С), железа пирофосфат, DL-альфа токоферола ацетат (витамин Е), никотинамид (витамин В3/РР/ниацин), бета-каротин (провитамин А), йодид калия (мальтодекстрин, йодид калия), фолиевая кислота, пиридоксина гидрохлорид (витамин В6), рибофлавин (витамин В2), тиамина моноксид (витамин В1), витамин В12 (цианокобаламин), холекальциферол (витамин D3).

Пищевая и энергетическая ценность:

Компоненты	Содержание			% НПП* в 1 порции					
	в 100 г	в 1 порции для взрослых	в 1 порции для детей	для взрослых		для детей			
				на начало срока годности	НА КОНЕЦ срока годности	4-6 лет	7-10 лет	11-14 лет	15-17 лет
Бета-каротин (провитамин А), мг	413	4,13	2,48	82,5	75	НПП не определена			
Витамин Е, мг	1 237	12,37	7,43	82,5	75	106**	74	62	49
Витамин D3, мкг	1 294	12,94	7,76	86,2	75	52			
Витамин В1, мг	129	1,29	0,78	86,25	75	86	70	60	52
Витамин В2, мг	155	1,55	0,93	86,25	75	93	78	62	52
Витамин В6, мг	165	1,65	0,99	82,5	75	83	66	58	50
Витамин В12, мкг	281	2,81	1,69	93,75	75	113	84	56	56
Витамин В3/РР (ниацин), мг	1 650	16,5	9,9	82,5	75	90	66	55	50
Фолиевая кислота, мкг	37 500	375	225	93,75	75	113**	113**	64	56
Витамин С, мг	9 000	90	54	90	75	108**	90	77	60
Железо, мг	750	7,5	4,5	75	75	45	38	30	25
Йод, мкг	11 250	112,5	67,5	75	75	75	75	52	45
Жиры, г	4,0	0,04	0,02	*нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии (МР 2.3.1.0253-21); ** не превышает верхний допустимый уровень потребления согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (Раздел 1, п.1.5.).					
Углеводы, г	74	0,74	0,44						
Энергетическая ценность/ Калорийность (кДж/ккал)	1490/ 360	14,90/ 3,6	8,9/ 2,2						

Масса нетто 1,0 кг (20 порционных пакетиков по 50 г)

Изготовлено и упаковано: см. на пакете

Срок годности 24 месяца

Условия хранения: хранить в защищенном от прямых солнечных лучей и недоступном для детей месте, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не выше 75 %. После вскрытия упаковки продукт хранить плотно закрытым, в защищенном от прямых солнечных лучей сухом прохладном месте не более 3-х недель.

Рекомендации по использованию и способу применения*:** ВМК используют в качестве рецептурного компонента блюда из расчета 1,0 г ВМК для взрослых и 0,6 г ВМК для детей (на одну порцию) и вносят за 3-5 минут до окончания процесса приготовления первых, вторых или третьих структурированных блюд.

При обогащении напитков ВМК предварительно растворяют в небольшом количестве жидкости (кипяченой воды) комнатной температуры в соотношении 1:10, а затем приливают к основному количеству при тщательном перемешивании за 3-5 минут до готовности, не подвергая обогащенный напиток интенсивной термической обработке.

При обогащении молочных супов, супов-пюре, каш, овощных пюре ВМК предварительно растворяют в небольшом количестве жидкости (кипяченой воды) комнатной температуры в соотношении 1:10. Полученный раствор приливают к общей массе обогащаемого блюда при тщательном перемешивании за 3-5 минут до готовности.

Изготовитель: ООО «Максимум»

Юридический адрес и адрес изготовления: Российская Федерация 127434, г. Москва, вн. тер. г. Муниципальный округ Тимирязевский, ул. Прянишникова, д. 19А стр. 10, тел: + 7 495 970-40-24, e-mail: info@biomaximum.ru.

Претензии от потребителей принимаются по адресу производства.

*** В соответствии с «Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» и «Положением об организации деятельности врача-диетолога» (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330) разработку карточек-раскладок в медицинском учреждении осуществляет врач-диетолог и/или медицинская сестра диетическая, обязанностью которых является подготовка документации по организации лечебного питания, при участии заведующего производством (шеф-повара). Карточки-раскладки рассматриваются Советом по лечебному питанию и утверждаются руководителем учреждения.

При составлении картотеки блюд рекомендуется применять карточки-раскладки из существующих сборников рецептур блюд системы Министерства здравоохранения или Министерства торговли.

В настоящее время рекомендуется использовать при составлении картотеки блюд следующие сборники рецептур: «Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации» (Практическое руководство). Под ред. Тутельяна В.А. М., 2014.

«Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания». Методические рекомендации, разработанные ФГБНУ «ФИЦ питания и биотехнологии» и ГБУЗ «НИИ ККБ №1», М., 2021.

«Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава». Под ред. академика РАМН, профессора В. А. Тутельяна. М., 2008.

«Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» (Практическое руководство). Сост. Б. С Каганов, Х. Х. Шарафетдинов, Э. Н. Преображенская и др., М., 2009, 2010.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания». Под ред. Ф. Л. Марчука, 2006, 2007.

«Картотека блюд лечебного и рационального питания». Под ред. М. А. Самсонова. Т. 1, 2. 1995–1996.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания». Под ред. В. Т. Лапшиной, 2002.

«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 12-е изд., испр. и доп. СПб.: Профи, 2009.

Утвержденные региональными министерствами и ведомствами сборники картотек блюд для диетического (лечебного и профилактического) питания:

«Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава для лечебно-профилактических учреждений Оренбургской области». Методические рекомендации, Оренбург, 2011.

Организация питания в детских лечебно-профилактических учреждениях Республики Башкортостан / учебно-методическое пособие для врачей, Уфа, 2009.

«Современные подходы к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Республики Башкортостан». Уфа, 2010.

«Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава Челябинской области». Челябинск, 2009.

«Картотека специализированных диетических блюд с использованием смесей белковых композитных сухих». Краснодар, 2010.

«Картотека блюд лечебного питания». Саратов, 2009 и другие.

**Примеры карточек-раскладок блюд лечебного питания
с включением ВМК по ГОСТ Р 57106-2023**

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 1¹⁾

Наименование блюда: **Отвар шиповника с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Шиповник сухой	20	20	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	200	200	-	-	-	
Выход:	200		-	-	-	

Технология приготовления: сушеные плоды шиповника промыть холодной водой, измельчить, залить кипятком из расчета 20 г на 200 г воды. Кипятить 10 минут в нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой. За 3 минуты до готовности добавить ВМК и тщательно перемешать. Настоять 3-4 часа в прохладном месте, процедить. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №2¹⁾

Наименование блюда: **Компот из сухофруктов с сахаром с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смесь сухофруктов	22	55	0,61	-	25,54	
Сахар	10	10	-	-	9,98	
Лимонная кислота	0,2	0,2	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	150	150	-	-	-	
Выход:	200		0,61	-	35,52	144,52

Технология приготовления: сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. За 5 минут до окончания варки в компот добавить предварительно растворенный в воде ВМК. Компот тщательно перемешать. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №3¹⁾

Наименование блюда: **Компот из сухофруктов с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смесь сухофруктов	22	57	0,64	-	26,7	
Лимонная кислота	0,2	0,2	-	-	-	
ВМК	1	1	-	-	-	
Вода	150	150	-	-	-	
Выход:	200		0,64	-	26,7	109,4

Технология приготовления: сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, добавляют лимонную кислоту и варят при слабом кипении 10-20 мин. За 5 минут до окончания варки в компот добавляют предварительно растворенный в воде ВМК. Компот тщательно перемешивают. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Перед розливом обязательно размешивать.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 6¹⁾

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты вегетарианские без соли с добавлением ВМК (½ порции)**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста белокочанная	50	40	0,72	0,04	1,88	
Картофель свежий			0,3	0,06	2,44	
с 1.09 по 31.10	20	15				
с 1.11 по 31.12	21,4	15				
с 1.01 по 28.02	23,1	15				
с 1.03	25	15				
Морковь свежая			0,26	0,02	1,38	

(красная)						
до 01.01	25,2	20				
с 01.01	27,0	20				
Лук репчатый	6	5	0,07	0,01	0,41	
Петрушка (зелень)	7	5	0,18	0,02	0,38	
Растительное масло рафинированное	5	5	-	4,99	-	
Сметана 20%	10	10	0,25	2,0	0,34	
ВМК	1	1	-	-	-	
Овощной отвар	250	250	-	-	-	
Выход:	250/10		1,78	7,14	6,83	98,7

Технология приготовления: подготовленные овощи (морковь и репчатый лук) мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды с добавлением масла. Белокочанную капусту зачистить, промыть нарезать тонкими шашками, залить горячим овощным отваром и довести до кипения, добавить мелко нарезанный картофель, припущенные корни, варить до готовности. За 3 минуты до готовности добавить растворенный в воде ВМК тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью и заправить сметаной.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.9²⁾

Наименование блюда: Суп-пюре из риса с овощами с добавлением ВМК и смеси белковой композитной сухой (СБКС) 10 г

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа рисовая	10	10	0,70	0,10	7,40	33,30
Картофель свежий			0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38	-	-	-	
с 01.03.	63	38	-	-	-	
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Молоко цельное пастеризованное 3,2% ж.	75	75	2,18	2,40	3,53	45,00
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
СБКС	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
ВМК	1	1	-	-	-	-
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Выход:	250		7,84	8,29	21,02	190,01

Технология приготовления: Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, варить 40-60 минут и протереть через сито. Морковь, картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды и протереть. В рецептурном объеме теплого молока развести СБКС, затем ввести в отвар с протертой крупой, добавить протертые овощи, сливочное масло, посолить. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать, довести до кипения, котел поставить на край плиты. Температура блюда при реализации: 60 - 65°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.10²⁾

Наименование блюда: Суп манный на мясном бульоне с протертыми овощами с добавлением ВМК и СБКС 10 г

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа манная	10	10	0,70	0,10	7,40	33,30
Картофель свежий	0,76	0,15	0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38	-	-	-	
с 01.03.	63	38	-	-	-	

Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о - 16%	5	4	0,06	0,01	0,33	1,64
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
СБКС	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
ВМК	1	1	-	-	-	-
Бульон мясной слабый (по к/р №1.6 ²⁾)	200	200	-	-	-	-
Выход:	250		6,05	5,90	17,48	146,65

Технология приготовления: Морковь очистить, промыть, мелко нашинковать, припустить в небольшом количестве воды с маслом до готовности и протереть. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками, отварить в небольшом количестве воды до готовности и протереть вместе с жидкостью. В кипящий мясной бульон (2/3 части рецептурного количества жидкости) засыпать тонкой струйкой манную крупу, довести до кипения, добавить соль, протертые морковь, картофель, разведенную в 1/3 части бульона СБКС, варить на тихом огне до готовности. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. Температура блюда при реализации: 60 - 65°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.13²⁾

Наименование блюда: **Суп-пюре из картофеля и моркови с добавлением ВМК и СБКС 10 г**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Картофель свежий	0,76	0,15	0,76	0,15	6,19	29,26
молодой	47	38				
с 01.09.	50	38				
с 01.11.	54	38				
с 01.01.	58	38	-	-	-	
с 01.03.	63	38	-	-	-	
Морковь свежая (красная)			0,16	0,01	0,83	4,20
до 01.01.	15	12				
с 01.01.	16	12				
Лук репчатый х/о - 16%	6	5	0,07	0,01	0,41	2,05
СБКС	10	10	4,00	2,00	3,00	45,20
ВМК	1	1	-	-	-	-
Сливки пастеризованные 10% ж.	10	10	0,27	1,00	0,45	11,90
Яйцо куриное 2 с	1/8 шт.	5	0,64	0,58	0,04	7,85
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,25	0,25	-	-	-	-
Вода питьевая	225	225	-	-	-	-
Выход:	250		8,12	9,78	14,52	178,51

Технология приготовления: Картофель очистить, промыть, отварить, протереть. Морковь очистить, промыть, нарезать дольками, припустить в небольшом количестве воды с маслом и протереть. Протертые овощи соединить с овощным отваром, добавить разведенную в 2/3 части теплого молока СБКС, соль, сливки, довести до кипения и котел поставить на край плиты. Из оставшегося горячего молока (65 - 70 °C) и яиц приготовить яично-молочную смесь, заправить ею суп. Добавить в суп ВМК, тщательно перемешать. При подаче положить масло. Температура блюда при реализации: 60 - 65°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.37²⁾

Наименование блюда: **Морковное пюре с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Морковь свежая (красная)			2,18	0,17	11,59	58,80
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о - припускание мелкими дольками - 8% х/о - протираание - 3%						

Вода питьевая	10	10	-	-	-	-
ВМК	1	1	-	-	-	-
Масса припущенной протертой моркови	-	150				
Масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Выход:	155		2,22	3,80	11,66	91,85

Технология приготовления: Очищенную морковь промыть, нарезать дольками и припустить в небольшом количестве воды, протереть, добавить разведенную в охлажденной до температуры 30 - 35 °С кипяченой воде ВМК, масло сливочное, соль, тщательно перемешать. Температура блюда при реализации: 60 - 65°С. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.38²⁾

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением ВМК (1 вариант)**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,52	0,17	14,78	70,56
до 01.01.	210	168				
с 01.01.	224	168				
т/о - отварная в кожуре - 2%						
х/о - протираание - 3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	150				
ВМК	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Зелень свежая (петрушка) х/о - 26%	4	3	0,11	0,01	0,23	1,47
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	-	-	-	-
Выход:	165		2,63	5,17	15,01	117,03

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, соль, тщательно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Для диет НБД, НКД блюдо готовить без соли. Температура блюда при реализации: 60 - 65°С. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.39²⁾

Наименование блюда: **Свекольное пюре с добавлением ВМК (2 вариант)**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			1,61	0,11	9,42	44,94
до 01.01.	134	107				
с 01.01.	143	107				
т/о - отварная в кожуре - 2%						
х/о - протираание - 3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	100				
ВМК	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
Выход:	165		2,63	5,17	15,01	117,03

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, добавить ВМК, масло растительное, тщательно перемешать. Температура блюда при реализации: 60 - 65°С. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.39²⁾Наименование блюда: **Свекольное пюре тушеное в сметанном соусе с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Свекла свежая			2,25	0,15	13,20	63,00
до 01.01.	188	150				
с 01.01.	200	150				
т/о - отварная в кожуре - 2% х/о - протираание - 3%						
Масса отварной протертой свеклы	-	143				
ВМК	1	1	-	-	-	-
Масло растительное рафинированное	5	5	-	4,99	-	45,00
или масло сливочное крестьянское 72,5% ж.	5	5	0,04	3,63	0,07	33,05
Мука пшеничная в/с	5	5	0,52	0,05	3,45	16,33
Вода кипяченая	10	10	-	-	-	-
Сметана 20% ж.	10	10	0,25	2,00	0,34	20,60
Масса полуфабриката т/о п/ф - тушение в соусе - 10%	-	173				
Выход:	155		3,02	7,19	16,99	144,93

Технология приготовления: Свеклу предварительно промыть, отварить в воде без соли, очистить от кожицы, протереть, масло растительное, тщательно перемешать. Из подсушенной пшеничной муки, сметаны и воды приготовить сметанный соус, добавить его к свекле, тушить до готовности. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Температура блюда при реализации: 60 - 65°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.40²⁾Наименование блюда: **Кисель из черной смородины с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Смородина черная замороженная х/о – 2% х/о – получение сока – 21%	26	25/20 <*>	0,25	0,10	1,82	11,00
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
ВМК	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход						
а) с сахаром	200		0,26	0,10	28,82	118,97
б) без сахара	180		0,26	0,10	8,86	39,17

<*> Масса сока из 25 г черной смородины.

Технология приготовления: Смородину черную перебрать, промыть, протереть и отжать сок. Мезгу залить горячей водой, варить 10 - 15 минут, процедить. Из сахара и отвара приготовить сироп, добавить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить черносмородиновый сок, ВМК, размешать, охладить, разлить в стаканы. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды. Температура блюда при реализации: 15°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.42²⁾Наименование блюда: **Кисель из кураги (жидкий) с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Курага без косточки	5	5	0,26	0,02	2,55	11,60
Сахар-песок	7	7	-	-	6,99	27,93
Крахмал картофельный	4	4	-	-	3,13	12,52
ВМК	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	90	90	-	-	-	-
Выход						
а) с сахаром	200		1,05	0,06	32,21	134,42
б) без сахара	185		1,05	0,06	17,24	74,57

Технология приготовления: Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2 - 3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20 - 30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды. Температура блюда при реализации: 15°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.43²⁾

Наименование блюда: **Кисель из кураги (густой) с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Курага без косточки	20	20	1,04	0,06	10,20	46,40
Сахар-песок	15	15	-	-	14,97	59,85
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
ВМК	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход						
а) с сахаром	100		0,26	0,02	12,67	52,05
б) без сахара	185		1,05	0,06	17,24	74,57

Технология приготовления: Курагу перебрать, промыть, залить горячей водой, оставить на 2 - 3 часа для набухания, затем в той же воде варить 20 - 30 минут, процедить, курагу протереть через сито. Во фруктовый отвар ввести протертую курагу, добавить сахар, довести до кипения, затем при постоянном помешивании влить в разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения. Добавить ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды. Температура блюда при реализации: 15°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.44²⁾

Наименование блюда: **Кисель из клюквы с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Клюква	32	30/20	0,15	0,06	1,11	8,40
х/о – 5% х/о – получение сока - 32%		<*>				
Сахар-песок	20	20	-	-	19,96	79,80
Крахмал картофельный	9	9	0,01	-	7,04	28,17
ВМК	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	180	180	-	-	-	-
Выход						
а) с сахаром	200		0,16	0,06	28,11	116,37
б) без сахара	180		0,16	0,06	8,15	36,57

<*> Масса сока из 30 г клюквы.

Технология приготовления: Клюкву перебрать, промыть, отжать сок, процедить и поставить на холод. Мезгу залить горячей водой, проварить 10 - 15 минут и процедить. В полученный отвар добавить сахар, довести до кипения, влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал, довести до кипения, добавить отжатый сок и ВМК, тщательно перемешать. Для разведения крахмала берут на 1 г крахмала 5 г воды. Температура блюда при реализации: 15°C. Время реализации: не более 3 часов.

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА №1.45²⁾

Наименование блюда: **Кисель из яблочного сока с добавлением ВМК**

Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сок яблочный	100	100	0,50	0,10	10,10	46,00
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	39,90
Крахмал картофельный	5	5	0,01	-	3,91	15,65
ВМК	1	1	-	-	-	-
Вода питьевая	95	95	-	-	-	-
Выход						
а) с сахаром	200		0,51	0,10	23,99	101,55
б) без сахара	190		0,51	0,10	14,01	61,65

¹⁾ Методические рекомендации «О применении специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов в лечебном питании» (Москва, 2016);

²⁾ Методические рекомендации «Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Москва, 2021).

МАКСИМУМ ПОЛЬЗЫ. МАКСИМУМ ЗАБОТЫ

