

Частное учреждение дошкольная образовательная организация
«Тверской Православный детский сад Святой Анны Кашинской»

Утверждаю
Директор _____ А.С. Решетняк
Приказ № 9-од от
«31» августа 2026 г.

Технологические карты

Содержание:

Каши

1. Каша молочная жидкая-277
2. Каша пшеничная молочная жидкая-279
3. Вермишель молочная-180
4. Каша геркулесовая с маслом-182
5. Каша рассыпчатая (греча, рис) -330
6. Каша пшенная с маслом-199
7. Каша гречневая рассыпчатая-186
8. Каша из риса и пшена «Дружба»-199
9. Каша «Янтарная»-194
10. Каша манная с маслом-182
11. Каша пшеничная с маслом-182

Завтрак

12. Масло порциями – 6
13. Сыр (порциями)-42

1 блюда

14. Суп картофельный с мясными фрикадельками-89
15. Фрикадельки мясные-129
16. Суп картофельный с клецками, с мясом птицы-37
17. Суп картофельный с бобовыми-87
18. Борщ с капустой и картофелем-63
19. Щи из свежей капусты с картофелем-73
20. Суп – лапша домашняя-94
21. Суп с рыбными консервами-95
22. Суп картофельный-83
23. Рассольник ленинградский-82
24. Суп Харчо-101
25. Суп картофельный с крупой («Крестьянский») – 86
26. Суп картофельный с макаронными изделиями - 88

2 блюда

27. Суфле из печени-100
28. Макароны изделия-688
29. Каша гречневая рассыпчатая-186
30. Жаркое по-домашнему-19
31. Птица отварная-637
32. Котлеты или биточки рыбные-143
33. Фрикадельки из птицы-325
34. Омлет натуральный-229
35. Котлеты или биточки рыбные-143

- 36. Рагу овощное-362
- 37. Тефтели мясные-303
- 38. Ленивые голубцы-315
- 39. Макароны отварные-218
- 40. Печень по-строгановски-255
- 41. Картофельное пюре-339
- 42. Рыба запеченная в омлете-263
- 43. Запеканка картофельная с мясом или печенью-308
- 44. Птица тушеная – 318
- 45. Плов из мяса птицы (говядины)-321
- 46. Суфле куриное-327

Салаты

- 47. Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым-10
- 48. Салат из моркови и яблок-8
- 49. Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашеной-79
- 50. Салат из свеклы-22
- 51. Огурец соленый-б/н
- 52. Салат из свеклы с яблоком-36
- 53. Салат витаминный-22
- 54. Салат из белокочанной капусты-21
- 55. Винегрет овощной-46
- 56. Салат из свеклы с луком (чесноком)-34
- 57. Салат из моркови-42
- 58. Икра кабачковая-б/н

Блюда из творога

- 59. Сырники из творога с молоком сгущенным-130
- 60. Крупеник-200
- 61. Сырники запеченные-245
- 62. Вареники ленивые-243
- 63. Запеканка рисовая с творогом-203

Выпечка

- 64. Хлеб пшеничный - 122
- 65. Хлеб ржаной – 88
- 66. Пирожок с яблоком-139
- 67. Печенье-б/н
- 68. Вафли-602
- 69. Сдоба обыкновенная (плюшка с сахаром)-449
- 70. Гренки-123
- 71. Оладьи – 432
- 72. Ватрушки-441
- 91. Пряники

Напитки

- 73. Чай с сахаром – 411
- 74. Напиток из плодов шиповника-398
- 75. Кисломолочный напиток-420

- 76. Молоко кипяченое-529
- 77. Какао с молоком (без сахара)-416
- 78. Компот из сухофруктов-241
- 79. Чай с лимоном-200, 264
- 80. Кофейный напиток с молоком-252
- 81. Кисель из концентрата плодового или ягодного-517
- 82. Чай с молоком-945
- 83. Компот из свежих плодов-390
- 84. Соки овощные, фруктовые и ягодные-418

Фрукты

- 85. Плоды свежие Яблоки – 368
- 86. Бананы-394

Соусы

- 87. Соус томатный-366
- 88. Соус сметанный-372
- 89. Соус молочный сладкий-369
- 90. Соус белый основной-365

Безмолочная диета:

- 94. Каша манная жидкая на воде с маслом растительным маслом - 311
- 95. Каша ячневая жидкая на воде с маслом растительным – 311
- 96. Каша ячневая рассыпчатая с маслом растительным – 244
- 97. Каша овсяная жидкая на воде с маслом растительным – 311
- 98. Каша пшеничная жидкая на воде с маслом растительным - 311
- 99. Каша рисовая жидкая на воде с маслом растительным – 311
- 100. Каша «Дружба» на воде с маслом растительным - 93
- 101. Каша «Янтарная» с яблоками на воде с растительным маслом - 305
- 102. Каша пшеничная жидкая на воде с маслом растительным - 311

Дополнение:

- 103. Гуляш из мяса птицы - 437
- 104. Бутерброд с джемом или повидлом - 2
- 105. Яйцо отварное - 209
- 106. Кофейный напиток - 210
- 107. Какао с сахаром - 693
- 108. Блин пшеничный с джемом или повидлом
- 109. Рис, припущенный с овощами
- 110. Каша рисовая молочная - 33

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: **Каша манная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 277

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	26,18	26,18	30,8	30,8
Молоко	90,1	90,1	106	106
Вода	59,5	59,5	70	70
Сахар	4,25	4,25	5	5
Масса каши		163,2		192
Масло сливочное	4,25	4,25	5	5
Выход		170		200

Химический состав данного блюда на 170 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,28	6,02	26,27	182,73	1,17

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,21	7,08	30,91	214,98	1,38

Технология приготовления: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струёй манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки. Если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоём. Один работник всыпает крупу, другой – весёлкой активно перемешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: **Масло (порциями)**

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное, или медовое, или др.	5	5	5	5

Химический состав данного блюда на 5 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,02	2,6	0,02	37,4	0,00

Технология приготовления. Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.
Требования к качеству: Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов. Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов.

Технологическая карта № 64 _____

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: 122

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	тто, г	тто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой	20,0	20,0	30,0	30,0
Выход		20		30

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,52	0,16	9,84	47	0

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,28	0,24	14,76	70,5	0

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: **Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом**

Номер рецептуры: 391,392

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка:	30	30	35	35
чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,3	0,3	0,35	0,35
вода	32,4	32,4	37,8	37,8
Сахар	10	10	11	11
или варенье	15	15	17	17
или джем	15	15	17	17
или мед	15	15	17	17
или повидлом	20	20	22	22
Вода	150	150	165	165
Выход с сахаром		180/10		200/11
с вареньем		180/15		200/17
с джемом		180/15		200/17
с медом		180/15		200/17
с повидлом		180/20		200/22

Химический состав данного блюда с сахаром на 180/10 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	9,99	40	0,03

Химический состав данного блюда с сахаром на 200/11 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,02	11,10	44	0,03

Технология приготовления. Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком. В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно. Варенье, джем, повидло подают отдельно.

Требования к качеству. Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Чай с сахаром (без сахара)

Номер рецептуры: №411

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Чай листовой в/с	1	1	1	1
Вода	150	150	180	180
сахар	7	7	10	10
Выход с сахаром:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0	0	10	40	0,03
0	0	12	48	0,02

Технология приготовления: Заваривают чай в половине воды(кипятка) на 10 мин, затем разбавляют остальным кипятком и добавляют сахар. Доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 85

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки,	114	100	114	100
Выход		100		100

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко):

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,4	0,4	10,3	44	10

Технология приготовления. Яблоки с удаленным гнездом, нарезают и подают на десертной тарелочке или вазочке. Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству. Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

Технологическая карта № 14

Технологическая карта

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры: № 89

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60	106,6	80
Морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томат пюре	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Вода	105	105	140	140
Фрикадельки №129		10		15
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,2	2,9	9,9	77,9	6,6
4,2	3,8	13,3	103,8	8,8

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут добавляют припущенное томатное пюре, соль. Добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, фрикадельки- упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа -золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта 15

Наименование изделия: фрикадельки мясные

Номер рецептуры: № 129

Наименование сборника рецептур:

сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М ДеЛи плюс 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Котлетное мясо (или говядина или баранина	15,49	11,4	23,2	17,1
или свинина или курица)	13,38	11,4	20	17,1
лук	1,1	1	1,6	1,5
яйца	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход:		10		15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Витамин С
1,9	1	0,08	17	0,1
2,8	1,5	0,12	25,5	0,15

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с луком мелко нарезанным, сырыми яйцами, соль и хорошо размешивают, Сформированные шарики припускают в воде или бульоне до готовности

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в форме шариков

Консистенция: фрикаделек мягкая нежная

Цвет: светло- серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию, умеренно соленный.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный или кукуруза консервированная	58	58	77	77
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		35		46
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		45		60

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,18	3,81	2,93	50,25	9,23	0,3	0,04	0,03	2,4

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,57	5,08	3,9	67	12,3	0,4	0,05	0,04	3,2

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма - горошка зеленого, кукурузы - продолговатая.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Суфле из печени

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А. Таргонская. – М.: ЛИНКА-ПРЕСС, 2002.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенья говяжья	55	50	70	60
Яйца	0,15	5	0,125	0,125
Молоко с м.д.ж. 2,5 – 3,2%	8	8	10	10
Лук репчатый	8	6,7	10	8,4
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Масса полуфабриката		68,7		82
Масло растительное	1	1	2	2
Выход		60		70

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,94	8,02	9,15	181,59	8,2	5,79	0,29	1,68	15,19

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
------------------	---------------------	--------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,94	8,02	9,15	181,59	8,2	5,79	0,29	1,68	15,19

Технология приготовления

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой. В массу вводят хлеб пшеничный размолченный в молоке и пропущенный через мясорубку, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и запекают при температуре 180-200 0С 25-30 мин. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня.

Температура подачи +60 ... +65 0С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, негрубая корочка (запеченное).

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: коричневый.

Вкус: запеченной печени.

Запах: запеченной печени.

Технологическая карта № _

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34	40,8	40,8
Масло сливочное	3,5	3,5	4,2	4,2
ВЫХОД:	100		120	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	3,40	5,00	19,00	135,00	8,00	0,50	0,04	0,01	0,00
120	4,08	6,00	22,80	162,00	9,60	0,60	0,05	0,01	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Макаронные изделия сварившиеся, мягкие, но не разваренные. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта № _65_____

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Рецептура блюд для детских учреждений/
И.В. Плотникова. – 3-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 301 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция 1,5 – 3 лет		1 порция 3-7 лет	
	тто, г	тто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной формовой	40,0	40	50,0	50,0
Выход		40		50

Химический состав данного блюда на 40 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,4	0,4	17,732	75,6	0

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3	0,5	22,165	94,5	0

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Требования к качеству: Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Технологическая карта № 74

Наименование изделия: **Напиток из плодов шиповника**

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - . – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	18	18	20	20
Сахар	10	10	11	11
Вода	180	180	200	200
Выход		180		200

Химический состав данного блюда на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,61	0,25	18,67	79	90

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,67	0,27	20,74	87	100

Технология приготовления: Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству. Внешний вид: напиток налит в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: темно-красный. Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника. Запах: шиповника.

Технологическая карта № 75

Наименование изделия: Кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт и др.)

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт с м.д.ж. 2,5-3,2 %, сметана 15%)	100	100	150	150	180	180
Выход:		100		150		180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
100г	2,8	3,2	4	56,1	0,7
150г	4,2	4,8	6	84,2	1,1
180г	5,0	5,7	7,2	101	1,2

Технология приготовления: Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно -кислый

Запах: кисломолочных продуктов

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: **Пирожок с яблоком**

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с или 1с	25,00	25,00	30	30
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	12,50	12,50	15	15
Масло сливочное несоленое	2,00	2,00	2,4	2,4
Масло растительное рафинированное	2,00	2,00	2,4	2,4
Сахар-песок	2,50	2,50	3	3
Дрожжи прессованные	0,75	0,75	0,9	0,9
Яйцо куриное диетическое	1/16 шт	2,50	0,08 шт.	3
Яблоки	17,50	12,25	21	14,7
Сахар-песок	1,00	1,00	1,2	1,2
Масло растительное рафинир. для смазывания противня	1,00	1,00	1,2	1,2
Выход		50		60

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,25	5,34	18,71	144,74	0,419

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,90	6,41	22,45	173,69	0,50

Технология приготовления: Из муки, молока, масла, сахара, яиц (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто. Дать ему подняться. Приготовить начинку для пирогов: яблоки очистить от кожи и семенных гнезд, мелко нарезать, соединить с сахаром. Из теста разделить пирожки, начинить их подготовленными яблоками, уложить их на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать при $t^{\circ}=200-240^{\circ}\text{C}$ в жарочном шкафу 8-10 минут.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46	69	69
Вода	68	68	103	103
Масса каши		97		145
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		100		150

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3	4,27	14,6	175,33	16,62	1,6	0,04	0,05	0

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	6,4	21,9	263	24,93	2,4	0,06	0,07	0

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 76

Наименование изделия: **Молоко кипячёное**

Номер рецептуры: 529

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	157,5	150*	210	200*
Выход		150		200

*Масса молока кипячёного

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,19	4,79	7,56	90,09	0,38

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,59	6,38	10,08	120,12	0,5

Технология приготовления: Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65°C (горячего молока) и 14°C (холодного).

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: внешний вид - напиток белого цвета. Вкус и запах - чуть сладковатый, аромат кипячёного молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускаются изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: **Каша пшеничная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	30	30	40	40
Вода	51	51	68	68
Молоко	75	75	100	100
Сахар	3,75	3,75	5	5
Масса каши		144		192
Масло сливочное	3,75	3,75	5	5
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,57	5,44	27,29	182,80	5,57

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,42	7,26	36,39	243,73	7,42

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет. **Температура подачи:** 65°C.

Срок реализации: **не более одного часа с момента приготовления.**

Требования к качеству: **консистенция текучая, однородная, зерен - мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.**

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,6	2,65	0,35	35,56	100,1	1,25	73	0,5	0,2	0,31	0,044
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Технологическая карта 77

Наименование изделия: Какао с молоком (без сахара)

Номер рецептуры: № 416

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016

г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	1	1	1,2	1,2
Молоко	70	70	80	80
Вода	95	95	114	114
сахар	8	8	10	10
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,2	2,8	12,9	88,3	1,2
3,8	3,3	15,5	106	1,44

Технология приготовления: какао кладут в посуду, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы затем вливают при постепенном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан

Консистенция : жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: No394;

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.
Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10
Белки (г):		1,50		
Жиры (г):		0,50		
Углеводы (г):		21,00		
Энергетическая ценность (ккал):		94,50		
Ca (мг):	8,00			
Mg (мг):	42,00			
Fe (мг):	0,60			
C (мг):	10,00			
B1 (мг):	0,04			
B2 (мг):	0,05			

Температура подачи: Срок реализации : Технолог

20±5° С.

не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технологическая карта 16

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы

Номер рецептуры:37

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	31	27	39	35
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	36	32
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	25	23	32	29
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Клецки				
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1,25	1,25
Яйца	1/20 шт.	2	1/16 шт.	2,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	12	12	15	15
Масса теста		22		28

Выход клецек		24		30
Суп картофельный с клецками				
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	47	35	59	44
с 31.10-31.12	50	35	63	44
с 31.12-28.02	54	35	68	44
с 29.02-01.09	58	35	73	44
Морковь				
До 1 января	9	7	11	9
С 1 января	10	7	12	9
Лук репчатый	10	8	11	9
Масло коровье сладкосливочное	1,6	1,6	2	2
Клецки готовые		25		31
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13
Выход с мясом птицы		200/10		250/13

Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,12	5,63	15,13	139,6	23,54	1,09	0,12	0,16	4,24

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,16	7,05	18,95	196,8	29,48	1,36	0,15	0,2	5,31

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Клецки: в воду или молоко кладут масло коровье сладкосливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута

и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры:8

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	37	37	49	49
С 1 января	39	39	52	52
Масса отварной очищенной моркови		29		39
Яблоки	19	14	25	19
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		45		60

Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,44	3,03	3,23	43	10,07	0,48	0,01	0,01	3

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

			ть, ккал					
0,59	4,04	4,3	57,3	13,42	0,64	0,013	0,013	4

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Яблоки промывают, ошпаривают, очищают, удаляют семенные гнезда, тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют маслом растительным.

Заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салат заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки следует использовать растительное масло. Хранение заправленных нарезок может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки не допускается.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, с вкраплениями яблок, Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови, яблок - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый с вкраплениями яблок.

Вкус: свойственный моркови в сочетании с яблоками, сладковатый.

Запах: свойственный моркови в сочетании с яблоками.

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры:153

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	102	76	136	101
Или говядина 1 категории бескостная	83	76	111	101
Картофель				
с 01.09-31.10	90	68	120	90
с 31.10-31.12	94	68	129	90
с 31.12-28.02	104	68	139	90
с 29.02-01.09	113	68	150	90
Лук репчатый	10	8	13	11
Масло растительное	3	3	4	4
Томатное пюре	2	2	3	3
Морковь				
До 1 января	23	18	30	24
С 1 января	24	18	31	24
Масса готового тушеного мяса		48		64
Масса готовых овощей		102		136
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры,	Углеводы,	Энерг. ценнос	Са	Fe	В ₁	В ₂	С

	г	г	ть, ккал					
5,63	3,98	11	170,45	44,28	0,73	0,10	0,02	6,13

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
7,5	5,3	14,66	227,27	59,04	0,97	0,13	0,03	8,17

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20	22	22
Или курага	20	20	22	22
Или чернослив	20	20	22	22
Или урюк	20	20	22	22
Или изюм	20	20	22	22
Или яблоки сушеные	20	20	22	22
Или груши сушеные	20	20	22	22
Сахар-песок	11	11	15	15
Вода	172	172	190	190
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,43	0	21,42	81	44,23	0,009	0	0	0,36

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества	Минер. вещества, мг	Витамины, мг
------------------	---------------------	--------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,48	0	23,8	90	49,14	0,01	0	0	0,4

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Печенье.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Печенье сахарное	60	60
Выход:	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
4,5	5,88	44,64	250,2	0,00

Требования к качеству: форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Утверждаю

Директор

А.С.Решетняк

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: **Салат картофельный с огурцами солеными или капустой квашеной**

Номер рецептуры: 79

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	37,4	27*	49,8	36*
Лук зеленый	6,3	5	8,4	6,6
или лук репчатый	5,9	5	7,8	6,6
Огурцы соленые	9	5,9	12	7,8
или капуста квашеная	8,6	5,9	11,4	7,8
Морковь	6,3	5**	8,4	6,6**
Масло растительное	2,3	2,3	3	3
Выход		45		60

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	83	60*
Лук зеленый	14	11
или лук репчатый	13	11
Огурцы соленые	20	13
или капуста квашеная	19	13
Морковь	14	11**
Масло растительное	5	5
Выход		100

*- Масса вареного очищенного картофеля

** -Масса вареной очищенной моркови

Химический состав данного блюда со сметаной на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,72	5,27	10,9	98,77	12,24

Химический состав данного блюда со сметаной на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,77	2,37	4,91	44,45	5,51

Химический состав данного блюда с соусом молочным на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,03	3,16	6,54	59,26	7,34

Технология приготовления: Соленые огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь, вареный картофель нарезают ломтиками. Добавляют нарезанные соленые огурцы или капусту квашеную и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: вареные очищенные картофель и морковь, соленые огурцы нарезаны ломтиками, перемешаны, заправлены растительным маслом. По рецептуре разрешена замена соленых огурцов на квашеную капусту. Консистенция вареных овощей – мягкая; соленых огурцов и капусты – упругая. Цвет свойственный продуктам, входящим в состав салата. Вкус умеренно соленый, вареных овощей, соленых огурцов или квашеной капусты, с приятным вкусом растительного масла; запах приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

Технологическая карта № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.293

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	94	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,5	2	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75	15,83	10,20	0,00	154,69	29,25	15,00	107,25	1,35	0,03	0,00	15,00
80	16,88	10,88	0,00	165,00	31,20	16,00	114,4	1,44	0,03	0,00	16,00
100	21,10	13,60	0,00	206,25	39,00	20,00	143,00	1,80	0,04	0,00	20,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Технологическая карта № 79

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 200,264

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1- го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	40	40	50	50
Чай-заварка		40		50
Сахар	9	9	12	12
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	110	110	130	130
Выход		150/9/4		180/12/5

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	9,10	35	1,87	0,08	0	0	1,6

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
------------------	--	--	--	---------------------	--	--------------	--	--

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	12,13	47	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: **Вермишель молочная**

Номер рецептуры: 180

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105	105	175	175
Вода	45	45	75	75
Масло сливочное	1,5	1,5	2,5	2,5
Сахар	1,2	1,2	2	2
Макаронны, лапша, вермишель, фигурные изделия	12	12	20	20
Выход:		150		250

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,3	3,94	12,94	107,35	0,68

Химический состав данного блюда на 250 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,14	6,57	21,56	178,92	1,14

Технология приготовления: Макароны отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны 15 мин, лапшу 10 мин, вермишель 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением соли, сахара, в конце – масло сливочное.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого масла.

Технологическая карта № 80

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 252

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	29	29	35	35
Вода	2	2	2,4	2,4
Сахар	132	132	158	158
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,7	1,92	14,2	85	107,5	0,08	0,02	0,02	0,35

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

			ть, ккал					
2	2,3	17	102	107,5	0,08	0,02	0,02	0,35

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют сгущенное молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка молока.

Запах: аромат кофейного напитка молока.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	38	30	53	48
Фасоль, горох	12	10	16	14
Морковь	9	7	12	10
Лук репчатый	7	5	10	8
Масло растительное	3	3	4	4
Бульон или воды	95	95	116	116
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,71	11,32	66,54	162	9,6	0,5	0,2	41,36	1,8

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

5,565	16,98	99,81	243	14,4	0,75	0,3	62,04	2,7
-------	-------	-------	-----	------	------	-----	-------	-----

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох - лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло - желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры: 22

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Свекла	70 / 46	54. 0/ 36, 0				
Масло растительное	6. 0/ 4, 0	6. 0/ 4, 0				
Итого:			0. 7/ 0, 5	6. 0/ 4, 0	5. 6/ 3, 7	73 / 48

Выход: 60 / 40

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают.
Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена. Цвет соответствует цвету свеклы, аромат вареной свеклы и с в еже растерто го чеснока.

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 35

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Котлеты или биточки рыбные

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Треска	89/ 76. 3	56/ 48				
Минтай	92/ 79	56/ 48				
Хлеб пшеничный	13/ 11	13/ 11				
Молоко или вода	10/ 8. 5	10/ 8. 5				
Яйца	4 / 3	4/ 3				
Масса полуфабриката		83/ 71				
Масло сливочное	1, 4/ 1. 2	1, 4/ 1. 2				
Масса готовых котлет		70/ 60				
Итого:			9, 5/ 8. 1	2, 4/ 2. 1	7, 2/ 6. 2	88 / 75

Выход: 70 / 60

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты.

Изделия укладывают в противень, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воды, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 20-25 мин.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Требования к качеству: Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. . *Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.*

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Номер рецептуры: 517

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	7,5	7,5	10	10
Вода	142,5	142,5	190	190
Концентрат киселя:	18	18	24	24
Крахмал	5,09	5,09	6,79	6,79
Сахар	11,52	11,52	15,36	15,36
Лимонная кислота	0,13	0,13	0,17	0,17
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,02	0	21,77	91,14	0

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	0	29,02	121,52	0

Технология приготовления: Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: Вафли.

Номер рецептуры 602

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г				
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	Вит.С,мг
Вафли с фруктово-ягодными начинками	30	30					
Итого			0,84	0,99	23.19	106,7	0

Выход: 30

Технологическая карта № 91

Наименование изделия: Пряники.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г				
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	Вит.С,мг
Пряники заварные	30	30					
Итого			1,77	1,41	22,5	109,8	0

Выход: 30

Технология приготовления: вафли сухие, хрустящие, легкие, малопористые. Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

Технологическая карта № 59

Наименование изделия: Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:130

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99	136	135
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	11	11	15	15
Мука пшеничная	15	15	20	20
Масса полуфабриката		125		170
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Масса готовых сырников		110		150
Молоко сгущенное	15	15	20	20
Выход с молоком сгущенным		110/15		150/20

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,34	7,2	22,68	281,1	182,53	0,82	0,07	0,22	0,31

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

	г	г						
11,2	12,69	40,2	498,3	249,46	1,11	0,1	0,3	0,43

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Каша геркулесовая с маслом

Номер рецептуры: №182

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа «Геркулес»	25	25	30	30
Молоко	85	85	100	100
Вода	70	70	85	85
Сахар	3	3	4	4
Масло сливочное	4	4	5	5
соль		0,6		0,7
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,8	4,6	1,4	147,8	
5,1	6,1	1,86	197	

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: №63

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	30	24	40	32
Капуста свежая	15	12	20	16
или квашенная	12,9	9	17,2	12
Картофель	16,05	12	21,4	16
Морковь	9,45	7,5	12,6	10
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томатное пюре	2,25	2,25	3	3
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	1,5	1,5	2	2
Бульон ил вода	120	120	160	160
Соль	0,5	0,5	1	1
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	витаминС
1,2	4,1	7,35	78	6,2
1,6	5,5	9,8	104	8,23

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашенной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ в месте со свеклой. Можно отпускать со сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый

Запах : продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 92

Наименование изделия: Суфле куриное с рисом

Номер рецептуры: №311

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Курица	94	116	90	108
или грудка куриная	73	85	70	82
Масса отварной кури			38	45
Крупа рисовая	4,7	5,8	4,7	5,8
Масса вязкой каши			20	25
Яйца	1/7 шт.	1/6 шт.	6	7
Масло сливочное	3	4	3	4
Сыр	1,7	2	1,7	2
Масса полуфабриката			65	77
Масса готового суфле			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
10,3	9,84	2,74	140	-
11,8	11,6	3,2	164	-

Технология приготовления: мякоть отварных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку, добавляют соль, желтки яиц, половину нормы масла и хорошо выбивают. В массу вводят взбитые в пену белки, раскладывают по формам, смазанным маслом, посыпают тертым сыром и варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : воздушное, пышное, ровное, без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово -желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 51

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ

[Сборник М., 2007, № 112]

1. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция готовой продукции, г		100 порций готовой продукции, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы соленые	25	25	2,5	2,5
Выход готовой продукции		25		2,50

2. Сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Mg	P	Fe
1,08	3,04	1,04	26,8	-	7,2	-	-	6,9	3,5	6,0	0,21

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Фрикадельки из птицы

Номер рецептуры: №325

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)				
или птица				
Вода				
Хлеб пшеничный				
Лук репчатый				
Масло растительное				
Мука пшеничная				
Масса полуфабриката				
Масло растительное				
Соус №368		30		30
Выход		30/30		50/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления:.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта 5

Наименование изделия: Каша рассыпчатая

Номер рецептуры: № 330

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	брутто, г	нетто, г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Гречневая крупа	36	36	42	42	49	49
Масса готовой гречи		108		126		147
Рисовая крупа	36	36	42	42	49	49
Масса готового риса		108		126		147
Вода	75	75	100	100	100	100
Соль	0,025	0,025	0,037	0,037	0,040	0,040
Масло сливочное	3	3	4	4	5	5
Выход:		110		130		150

Химический состав

Пищевые вещества					Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
Греча	5,5	3,9	23,9	155,2	-
	7,45	5,3	32,6	211,7	-
	8,5	6,1	37,6	244,2	-
рис	2,64	3,2	27,5	149,3	-
	3,12	3,7	32,5	176,41	-
	3,6	4,3	37,5	203,55	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная

Цвет: гречи от светло коричневого до коричневого, риса белого

Вкус : каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Технологическая карта 69

Наименование изделия: Сдоба обыкновенная (плюшка с сахаром)

Номер рецептуры: № 449

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья, в г.	
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	34,5	69
Сахар	3,5	7
Масло растительное	1,5	3
Яйцо (меланж)	1,3	2,6
Дрожжи хлебопекарные: - прессованные - сухие	1	2
	0,5	1
Вода или молоко	20	40
Мука на подпыл	0,75	1,5
Сахар на поверхность	1	2
Масло растительное для смазки листов	0,5	1
Выход:	50	100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,88	2,36	26,15	141	-
7,76	4,72	52,3	282	-

Технология приготовления: Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или без опарным способом, делят на куски массой, формуют шарики, кладут швом вниз на растойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200° С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка, или плетенки, или фигурные, можно посыпать сахаром

Требования к качеству:

Внешний вид: соответствующая форма

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Технологическая карта 34

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: №229

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйца	36	36	48	48
Молоко	22,5	22,5	30	30
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
соль	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход:		60		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
5,6	7,5	0,8	111	0,1
7,5	10	1	148	0,15

Технология приготовления:

Обработанные яйца разбивают и размешивают. Добавляют молоко и соль. Смесь тщательно взбалтывают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 180-200С в течение 8-10 мин. При отпуске можно полить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Вкус: свежих запеченных яиц, молока

Запах: свежих запеченных яиц

Технологическая карта 6

Наименование изделия: Каша пшенная с маслом

Номер рецептуры: №199

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшено	25	25	30	30
Молоко	85	85	100	100
Вода	60	60	80	80
Сахар	4	4	5	5
Масло сливочное	4	4	5	5
соль	0,6	0,6	0,8	0,8
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,4	3,1	23,3	136,5	
4,5	4,1	31	182	

Технология приготовления: Кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Сахар	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
Молоко	45	45	60	60	80	80
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
150	1,05	1,20	12,30	64,50	24,75	0,30	0,02	0,06	0,00
180	1,26	1,44	14,76	77,40	29,70	0,36	0,02	0,07	0,00
200	1,40	1,60	16,40	86,00	33,00	0,40	0,02	0,08	0,00

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1:0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г).

Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Мутный. Цвет светло-кофейный.

Технологическая карта 17

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: №87

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 Г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Картофель	40	30	53,4	40
Фасоль или горох	12,1	12	16,2	16
Лук	7,2	6	9,6	8
Морковь	9,6	7,5	12,8	10
Масло растительное	3	3	4	4
Бульон или вода	105	105	140	140
ВЫХОД:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,2	3,25	8,3	75,78	3,5
4,6	4,25	13,3	110,98	4,65

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Можно подавать с гренками

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

Цвет: светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры:186

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46	69	69
Вода	68	68	103	103
Масса каши		97		145
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		100		150

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3	4,27	14,6	175,33	16,62	1,6	0,04	0,05	0

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	6,4	21,9	263	24,93	2,4	0,06	0,07	0

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта 32

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений

Котлеты или биточки рыбные

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Треска	89/ 76. 3	56/ 48				
Минтай	92/ 79	56/ 48				
Хлеб пшеничный	13/ 11	13/ 11				
Молоко или вода	10/ 8. 5	10/ 8. 5				
Яйца	4 / 3	4/ 3				
Масса полуфабриката		83/ 71				
Масло сливочное	1, 4/ 1. 2	1, 4/ 1. 2				
Масса готовых котлет		70/ 60				
Итого:			9, 5/ 8. 1	2, 4/ 2. 1	7, 2/ 6. 2	88 / 75

Выход: 70 / 60

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты.

Изделия укладывают в противень, смазанный маслом, в один ряд, добавляют воды, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 20-25 мин.

Температура подачи 65°С.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Требования к качеству: Внешний вид - изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. . *Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не* допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Технологическая карта № 93

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	198	158	238	190
Масло коровье сладкосливочное	8	8	10	10
Томатное пюре	12	12	14	14
Морковь до 1 января	7,6	6	10	8
с 1 января	8,4	6	10,6	8
Лук репчатый	12	10	10	8
Мука пшеничная	1,7	1,7	2	2
Сахар	4	4	6	6
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3	4,57	9,02	102,33	25,67
3,6	5,48	10,82	122,8	0,06

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Технологическая карта 52

Наименование изделия: Салат из свеклы с яблоком

Номер рецептуры: №36

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	24	20,5	40	34
Яблоки свежие	10	8,5	16,5	14
Масло растительное	1,5	1,5	2,5	2,5
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,33	1,6	3,4	29,01	2,8
0,55	2,6	5,7	48,35	4,65

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанные соломкой очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом,

При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: соответствующий продуктам входящим в состав блюда.

Запах: соответствующий продуктам входящим в состав блюда.

Технологическая карта 53

Наименование изделия: Салат витаминный

Номер рецептуры: №22

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
Капуста белокочанная	19	31,5	15	25
Яблоки	8,4	14	7,5	12,5
Морковь до 01.01	6	10	5	8,3
с 01.01	6,4	10,6	5	8,3
Вода кипяченая	19	31	19	31
Сахар	1	1,6	1	1,6
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Выход:			30	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,4	1,8	2,7	26,2	9,7
0,7	3,04	4,5	43,7	16,2

Технология приготовления

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.

Капусту заправляют сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают.

При отпуске заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 36

Наименование изделия: Рагу овощное

Номер рецептуры: №362

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	58,6	47,6	64	52	80	65
Морковь	11	7,3	12	8	15	10
Лук репчатый	11	7,3	12	8	15	10
Капуста белокочанная	29,3	22	32	24	40	30
Репка или брюква или доп. картофель	22	14,6	24	16	30	20
Масло слив или растит	2,2	2,2	2,4	2,4	3	3
Соус 366 или соус 372		11		12		15
Выход:		110		120		150

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
С соусом 366	2	4,4	11,6	94,5	8
	2,2	4,9	12,7	103,1	8,8
	2,7	6,1	15,84	128,85	11,06
С соусом 372	2,2	3,3	8,9	73,7	5,9
	2,4	3,5	9,6	80,4	6,48
	3	4,48	12,1	100,53	8,1

Технология приготовления:

Нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенную капусту и тушат еще 15 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый или кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

Технологическая карта 88

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: № 372

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук
исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	7	7	12	12	24	24
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,5	2,5	5	5
Вода	23	23	38	38	76	76
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5	1	1
Выход:		30		50		100

Химический состав данного блюда:

	Пищевые вещества				Витамины, мг С
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
30гр	0,4	1,5	1,8	22,2	0,01
50гр	0,6	2,5	3	37	0,02
100г	1,2	5	6	74	0,04

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-70° С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта 87

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: № 366

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	2	2	3	3	6	6
Масло сливочное	2	2	2	2	4	4
Томатное пюре	3	3	5	5	10	10
Лук	2,2	2	3,5	3	7	6
Морковь	3	2	4	3	8	6
Бульон или вода	25	25	45	45	90	90
Выход:		30		50		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,3	1,3	2,4	22,35	0,7
0,5	2,17	4	37,25	1,17
1	4,34	8	74,5	2,34

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть жидкости вымешивают до однородной массы без комочков. Затем в оставшую часть горячей воды постепенно вливают помешивая и доводят до кипения. В соус кладут мелко нарезанные тушеные в томат пюре овощи, добавляют соль сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой

Технологическая карта 70

Наименование изделия: Гренки

Номер рецептуры: № 123

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 Г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Хлеб пшеничный(батон)	18	15	28	25	48	45
Выход:		10		20		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,2	0,15	7,6	36,82	-
2,5	0,32	15,2	73,64	-
4,9	0,63	30,4	147,28	-

Технология приготовления: Хлеб очищают от корок (корки используют для панировочных сухарей), нарезают кубиками (10х10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу

Требования к качеству:

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: подсушенного хлеба

Запах: подсушенного хлеба

Технологическая карта 60

Наименование изделия: Крупеник

Номер рецептуры: № 200

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
Творог	36	36	45	45
Крупа	24	24	30	30
Молоко	15	15	18,75	18,75
Сахар	4,8	4,8	6	6
Яйцо (меланж)	7,8	7,8	9,75	9,75
Масло сливочное	1,8	1,8	2,25	2,25
Сухари	1,2	1,2	1,5	1,5
Выход:		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
14,48	10,48	26,8	259,2	0,3
18,1	13,1	33,56	324	0,42

Технология приготовления : Готовую гречневую кашу, охлаждают до 60-70 °С, добавляют протертый творог, сахар, сырые яйца и перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Запекают до образования румяной корочки. Можно подавать со сметаной, соусом

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе

Вкус: творога и гречи, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 8

Наименование изделия: Каша из риса и пшена («Дружба»)

Номер рецептуры: №199

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	11	11	14	14
Крупа пшено	13	13	18	18
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	85	85	100	100
Вода	50	50	60	60
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,4	3,8	23,3	140,3	0,1
4,5	5	31	187	0,19

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 54

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: №21

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	26	23,5	43	39
Морковь с 1.09	3,5	3	5,8	5
Вода кипяченая	2,9	2,9	4,8	4,8
Сахар	1	1	2	2
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,4	1,5	2,6	25,8	10,4
0,7	2,5	4,3	42,95	17,4

Технология приготовления: Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль перетирают до появления сока, затем добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 19

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: №73

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	37,5	30	50	40
Картофель	20	15	26,6	20
Морковь	9,45	7,5	12,6	10
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томат пюре	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Вода или бульон	120	120	160	160
Соль	0,7	0,7	0,9	0,9
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,26	5	5,2	53,3	13,3
1,6	6,7	6,9	71	17,7

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре. Можно добавить сметану перед подачей

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. картофель – дольками.

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

Запах: продуктов, входящих в щи.

Технологическая карта 37

Наименование изделия: Тефтели мясные

Номер рецептуры: №303

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	34	25	42,5	32
или куриная грудка	31	25	39	32
Вода	8	8	10	10
Хлеб пшеничный	5,3	5,3	6,6	6,6
Лук репчатый	9,3	8	11,6	10
Масло растительное	1	1	1,2	1,2
Мука пшеничная	2	2	2,5	2,5
<i>Масса полуфабриката</i>		47		59
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Соус №368, 372,366,365		20		30
Выход		40/20		50/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
4,3	4,8	5,6	82,5	0,3
5,7	6,4	7,5	110	0,5

Технология приготовления: Мясо измельчают на мясорубке, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, хлеб пшеничный. хорошо перемешивают, и еще раз пропускают на мясорубке, разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом и тушат 20-25 мин

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта 61

Наименование изделия: Сырники запеченные

Номер рецептуры: № 245

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	73	73	110	110
Сахар	4	4	6	6
Яйца		3		4
Мука пшеничная	16	16	25	25
Масло растительное	4	4	5	5
Мука (на панировку)	3	3	5	5
Выход:		100		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
18,81	12,67	30,9	309	0,4
24,2	19	46,3	463,5	0,6

Технология приготовления : творог протирают, добавляют обработанные яйца, сахар, муку, тщательно перемешивают. Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке, сверху смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течении 15-20 минут до образования румяной корочки.

Готовые сырники (по 2 шт) отпускают с соусом молочным (сладким) или сметанным, или сметаной, или повидлом

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки –золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 9

Наименование изделия: Каша «Янтарная» (пшенная с яблоками)

Номер рецептуры: №194

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Пшено	30	40	30	40
Молоко	85	100	85	100
<i>Масса каши</i>			117	156
Вода	18	24	18	24
Сахар	3,6	4,8	3,6	4,8
<i>Масса сиропа</i>			21	28
Яблоки	20	25	15	20
<i>Масса припущенных яблок в сиропе</i>			33	44
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
6,1	7,3	28,8	204,8	1,1
8,14	9,68	38,39	273	1,46

Технология приготовления: крупу пшено перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, дают воде стечь. Подготовленную крупу заливают горячим молоком и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течение 10-12 минут, процеживают) и припускают. В кашу вязкую добавляют припущенные в сиропе яблоки, растопленное сливочное масло и проваривают 10-12 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта 56

Наименование изделия: Салат из свеклы с луком (чесноком)

Номер рецептуры: №34.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	36	28,5	58	48
Масло растительное	1,8	1,8	3	3
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,4	1,8	1,1	28,2	2,85
0,7	3,04	4,18	46,95	4,75

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, заправляют растительным маслом и подают.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно - малиновый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 55

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: №46

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник №299, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	23	18	34	26
Свекла	18	14	25,5	20
Морковь	13	10,5	19	15
Огурцы соленые	14	14	20	20
Лук репчатый	12	10,5	18	15
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		70		100

Химический состав данного блюда

ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА				Витамины, мг
белки	жиры	углеводы	Энерг.ценность, ккал	С
1,9	7,8	11,8	132,7	14,3
2,76	11,1	16,8	189,6	20,4

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Требование к качеству:

Внешний вид: овощи нарезанные мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 20

Наименование изделия: Суп – лапша домашняя

Номер рецептуры: №94

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бульон №60				
Грудка куриная	26,5	12,45	35,4	16,6
Вода	168	168	225	225
Лук	1,5	1,2	2	1,6
Морковь	1,5	1,2	2	1,6
Соль	0,7	0,7	0,9	0,9
Готовый бульон		150		160
Лапша №126				
Мука пшеничная	26,2	26,2	35	35
Мука на подпыл		1,8		2,4
Яйца (меланж)	7,5	7,5	10	10
Вода	5,2	5,2	7	7
Соль	0,4	0,4	0,6	0,6
Готовая лапша		30		40
Морковь	7,2	6	9,6	8
Лук	7,2	6	9,6	8
Растительное масло	3	3	4	4
Выход с мясом птицы		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
1,5	3,1	7,3	63,8	0,3
1,97	4,1	9,7	85	0,4

Технология приготовления

В кипящий процеженный бульон кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-10 минут, после чего добавляют лапшу и варят до готовности. Отварное мясо птицы нарезают кубиками и подают с супом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: овощи мягкие; лапша набухшая и мягкая, соблюдается соотношение жидкой

и плотной части

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый и продуктов, входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта 38

Наименование изделия: Ленивые голубцы

Номер рецептуры: №315

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто, г
Мясо говядины	39	34,6	45	40
Или грудки куриные	43,3	34,6	50	40
соль		0,11		0,13
рис	14,7	14,7	17	17
капуста	69,3	62,4	80	72
Морковь	11,2	8,6	13	10
Лук репчатый	10,4	8,6	12	10
Масло растительное	2,6	2,6	3	3
Томатное пюре	3,4	3,4	4	4
Масло сливочное	2,6	2,6	3	3
Мука	2,6	2,6	3	3
Соус 365,366,368,372		10		15
Выход		130		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
11,4	7,3	16,4	177,9	16,2
13,2	8,4	18,9	205,3	18,7

Технология приготовления

Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную (пропущенную через мясорубку) отварную белокочанную капусту. В приготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы – придавая цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 гр. на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Можно отпускать с соусом или сметаной

Требования к качеству

Внешний вид: сохранившие формы уложены на тарелку и политы соусом.

Консистенция: капуста мягкая, фарш сочный и нежный

Цвет: супа – светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продукту входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта 10

Наименование изделия: Каша манная с маслом

Номер рецептуры: №182

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5%	85	85	100	100
Вода	60	60	80	80
Сахар	3	3	4	4
соль	0,6	0,6	0,7	0,7
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,4	2,9	19,5	114,8	1
3,2	3,9	26	153	1,2

Технология приготовления

Удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую жидкость всыпают подготовленную крупу и варят, непрерывно помешивая 20 мин. После этого добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая,

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 23

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: №82

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	60	45	80	60
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	3	3	4	4
морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	3,6	3	4,8	4
Огурцы соленые	10	9	13,4	12
Масло растительное	3	3	4	4
Вода или бульон	112,5	112,5	150	150
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,6	4,1	10,4	85,5	7,3
2,1	5,4	13,8	114	9,7

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы и овощи. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Можно отпустить со сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками и соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей - сочная; огурцов – слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена мягкая.

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта 42

Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете

Номер рецептуры: №263

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыба свеж. замороженная	51	49	59	57
Масса припущенной рыбы	-	40	-	46
Мука	2	2	2	2
Яйцо	15	15	18	18
Молоко	6	6	7	7
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход:		60		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
9,8	3,3	1,9	76,5	0,1
11,4	3,82	2,24	89,25	0,15

Технология приготовления: рыбу слегка отваривают, отделяют от кости, нарезают на порции, затем укладывают на противень, смазанный маслом. Сверху заливают смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет румяную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, на разрез – серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта 41

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: №339

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	125	102.6	155	128.5
Молоко	18.9	18	23	22
Масло сливочное	3	3	5	5
соль	0,6	0,6	0,8	0,8
Выход		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
2,44	3,84	16,34	110,4	14,5
3,06	4,8	20,43	138	18,15

Технология приготовления

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не ниже 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая до пышной массы

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта 83

Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: №390

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки	22	20	26	24
или груша	24	20	28	24
Вода	129	129	155	155
Сахар	10	10	12	12
или черешня или вишня	31	30	37	36
или слива, или персики	33	32	39	38
или абрикосы	35	34	42	41
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
Яблоко	0,1	0,1	19,9	81,3	1,4
	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72
Груша	0,12	0,09	18,06	73,5	0,64
	0,16	0,12	24,08	98	0,86

Технология приготовления: яблоки, груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду, слегка подкислённую лимонной кислотой. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не боле 6-8 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта 63

Наименование изделия: Запеканка рисовая с творогом

Номер рецептуры: № 203

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	28,8	28,8	36	36
Вода	60	60	75	75
Творог	24	24	30	30
Яйца	4	4	5	5
сахар	8,8	7,8	11	11
Масло сливочное	3,2	3,2	4	4
Сметана	1,6	1,6	2	2
сухари	1,6	1,6	2	2
Выход:		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
7,28	5,9	39,9	242,4	0,06
9,1	7,47	49,86	303	0,08

Технология приготовления:

В рисовую охлажденную рисовую кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, охлажденное размягченное сливочное масло. Массу тщательно перешивают.

Полученную массу выкладывают, на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 10 минут. Готовую запеканку нарезают на куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки -золотисто-желтый, на разрезе- кремовый.

Вкус: творога, сладковатый.

Запах : творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 89

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: № 369

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	33	33	50	50	100	100
Мука пшеничная	2,7	2,7	4,5	4,5	9	9
Сахар	2,1	2,1	3,5	3,5	7	7
Выход:		30		50		100

Химический состав данного блюда:

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
30 г.	0,6	1,4	3,97	30,45	0,09
50 г.	1	2,33	6,62	50,75	0,15
100г	2	4,66	13,24	101,44	0,30

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70° С, вливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченное молоко, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: свежей молока, сладковатый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта 22

Наименование изделия: Суп картофельный

Номер рецептуры: №83

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	90	67,5	120	90
Морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Бульон или вода	101	101	135	135
ВЫХОД:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,6	2,9	10,1	63,2	7,2
2,1	3,8	13,5	84,2	9,6

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, корни – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жир на поверхности – светло – оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей, входящих в состав супа

Технологическая карта 40

Наименование изделия: Печень по-строгановски

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.ДеЛи плюс 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	53	44	70	58
или свиная	50	44	66	58
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовой печени		30		40
Соус 372		30		40
Выход:		30/30		40/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
7,7	4,5	5,4	91,6	17,9
10,3	5,65	7,2	122,1	23,8

Технология приготовления: печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками или брусочками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением масла 3-5 минут. Залить соусом, тушить до готовности 10-15 минут.

Требования к качеству:

Консистенция: мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 39

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: №218

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макароны	42	42	45,5	45,5
Масса отварных макарон		118		125
Масло сливочное		3		5
Выход:		120		130

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
4,6	3,4	21,3	132,4	-
4,99	3,7	22,9	143,4	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут бл воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта 62

Наименование изделия: Вареники ленивые

Номер рецептуры: № 243

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	70	70	105	105
Мука пшеничная	25	25	38	38
Сахар	7	7	8	8
Яйцо	7	7	9	9
Соль	0,3	0,3	0,35	0,35
Масса полуфабриката		109		160
Выход:		100		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
13,4	6,7	24,8	204,5	0,7
20,2	10,1	37,2	306,8	1,1

Технология приготовления : Творог протирают, добавляют яйцо, сахар, муку, перемешивают до получения однородной массы, раскатывают пластом толщиной 10 мм, разрезают на полосы шириной до 25 мм, а затем на кусочки квадратной, прямоугольной или ромбовидной формы. Опускают в кипящую воду и варят при слабом кипении 4 – 5 минут, вынимают шумовкой. Можно подавать с маслом сливочным, со сметаной или сладким соусом

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: творога, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 11

Наименование изделия: Каша пшеничная с маслом

Номер рецептуры: №182

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	20	20	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5%	85	85	100	100
Вода	60	60	80	80
Сахар	3	3	4	4
соль	0,6	0,6	0,7	0,7
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,4	3,1	23,3	136,5	1,5
4,5	4,1	31	182	1,95

Технология приготовления

Удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую жидкость всыпают подготовленную крупу и варят, непрерывно помешивая 20 мин. После этого добавляют соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы разварившиеся, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая,

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 21

Наименование изделия: суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: № 95

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 Г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Консервы рыбные	24	24	32	32
Картофель	55,9	42	74,6	56
Морковь	12	9,6	16	12,8
Лук репчатый	5,7	4,8	7,6	6,4
рис	3	3	4	4
Масло сливочное	2,25	2,25	3	3
Вода или бульон	120	120	160	160
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
5,2	5	8,6	100,3	5,5
6,9	6,7	11,5	133,8	7,29

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают консервы, соль. Доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму.

Консистенция: картофель и крупа мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа серо-золотистый

Вкус: картофеля и припущенных овощей, рыбы, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта 57

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры: №42

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	31	28,5	51	47,5
Сахар	1,5	1,5	2,5	2,5
Растительное масло	0,5	0,5	1,25	1,25
Выход:		30		50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
0,4	1,8	1,98	25,9	0,1
0,6	3,05	3,3	43,2	0,24

Технология приготовления: подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 71

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: № 432

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто для оладий 431		176		235
Джем или сметана, или варенье, или повидло, или сладкий соус		30		30
Выход с джемом:		150/30		200/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
11,9	11,1	72,9	437,6	1,3
15,3	14,19	93,1	559,1	1,6

Технология приготовления:

Оладьи выкладывают на разогретый противень, смазанный маслом, и выпекают в духовом или жарочном шкафу в течении 8-10 минут до готовности. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий.

Наименование изделия: Суп -харчо

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	90	60	120	80
Крупа рисовая	5	5	6,6	6,6
Морковь	11	8	14,6	10,6
Лук репчатый	10	8	13,3	10,6
Томатное пюре	2	2	2,6	2,6
Чеснок	3,2	2,8	4,2	3,7
Масло сливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	110	110	146	146
грудка	18	15	24	20
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13,3
Выход с мясом		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
3,15	3,3	13,4	96,2	5,7
4,2	4,45	17,9	128,3	7,6

Технология приготовления. *Варка бульона:* подготовленные птицу кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренную птицу вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатное пюре и варят до готовности. Можно за 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта 25

Наименование изделия:

Суп картофельный с крупой (Суп «Крестьянский»)

Номер рецептуры: № 86

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	19	15	25,3	20
Картофель	20	15	26,6	20
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	4	4	5,3	5,3
Морковь	7,5	6	10	8
Лук репчатый	7,5	6	10	8
Масло растительное	2	2	2,6	2,6
Бульон или вода		114		152
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,4	2,85	6,96	45,8	3,9
1,9	3,8	11,6	76,4	6,6

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон(воду) закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. Можно отпустить со сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид : крупа хорошо набухла, но не разварилась, лук и картофель сохранили форму нарезки

Консистенция: овощи мягкие

Цвет: на поверхности блестки жира, бульон полупрозрачный

Вкус: без горечи, в меру соленый

Запах: с ароматом овощей.

Технологическая карта 26

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: №88

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	6	6	8	8
Картофель	28	21	37	28
Морковь	3,5	2,8	5,5	4,8
Лук репчатый	3,2	2,7	5,2	4,6
Масло растительное	3	3	3	3
Вода или куриный бульон	135	135	180	180
соль	0,5	0,5	0.5	0.5
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
1,8	2,8	10,4	80,9	4,9
2,35	3,77	13,89	107,9	6,6

Технология приготовления Овощи нарезают в соответствии с видом макаронных изделий. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют припущенные овощи и варят еще 15 минут. Макароны закладывают за 10-15 минут до готовности супа.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта 43

Наименование изделия: Запеканка картофельная с мясом или печенью

Номер рецептуры: №308

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	54	40	72	53
или птица	50	40	68	53
или печень	38	31	50	41
Масса готовых мясопродуктов		25		33
картофель	153	115	104	153
Масса готового протертого картофеля		109		145
лук	10	8	13	11
Масло сливочное	1	1	2	2
сухари	2	2	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>141</i>		<i>188</i>
Выход		120		160

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
9,1	7,1	19,3	177,8	2,9
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления Мясо(куры), печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну часть кладут на противень разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них вторую часть картофеля. После разравнивания посыпают сухарями и сбрызгивают маслом. Запекают до готовности. При отпуске запеканку нарезают на порции.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка имеет ровную окраску корочки, без трещин.

Консистенция: мягкая, однородная, без крупных кусочков

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый

запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта 44

Наименование изделия: Птица тушеная

Номер рецептуры: №318

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Грудка куриная	69	59	79	69
<i>Отварная мякоть птицы без кожи</i>		50		60
Соус 365, 366, 368, 372		10		10
Выход		50/10		60/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
6,89	8,85	2,4	97,43	1,39
7,42	9,33	2,58	106	1,5

Технология приготовления

Мясо птицы отваривают, порционируют, выкладывают в глубокую посуду, заливают соусом и тушат 15-20 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса, залиты соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса курицы.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу

Технологическая карта 45

Наименование изделия: Плов из мяса птицы (говядины)

Номер рецептуры: №321

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная	72	66	88	85
Масса отварной грудки		53		70
или мясо говядины	72	64	88	85
Масса отварной говядины		53		70
Масло сливочное	5	5	7	7
Морковь	20	17	20	17
Лук репчатый	10	9	10	9
Томатное пюре	-	-	9	9
Крупа рисовая	38	38	46	46
Масса готового риса с овощами		107		130
Выход:		160		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
16,3	14,9	27,1	309,4	0,8
20,4	18,7	33,9	386,7	0,96

Технология приготовления:

Мясо или грудку варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы или мясо говядины нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре предварительно прокипятить.

Требование к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса-мягкая, риса-мягкая

Цвет: мяса-серый, риса и овощей от светло до темно оранжевого

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта 46

Наименование изделия: Суфле куриное

Номер рецептуры: №327

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Грудка куриная	50	43	57	50
<i>Масса отварной курицы</i>		36		45
Яйца - меланж	10	10	13	13
Масло растительное	2	2	3	3
Соус 371 или 365		25		30
Масса полуфабриката		58		78
Выход:		50		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
9,88	10,40	1,84	140	0,12
10,15	13,03	2,14	166	0,13

Технология приготовления: мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку, в массу добавляют соус, желтки яиц, перемешивают и вводят белки, взбитые в густую пену, раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта 72

Наименование изделия: Ватрушки

Номер рецептуры: № 441

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	30	30	46	46
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло растительное	1,3	1,3	2	2
Яйцо (меланж)	1,4	1,4	2	2
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи: - прессованные - сухие	0,9	0,9	1,2	1,2
	0,2	0,2	0,3	0,3
Вода	12	12	12	12
Мука на подпыл	1,4	1,4	1,4	1,4
Повидло	25	25	30	30
или творог:	25	25	30	30
-сахарный песок	1,5	1,5	2	2
Яйцо для смазки	1,3	1,3	1,3	1,3
Масло растительное для смазки	0,2	0,2	0,26	0,26
Выход:		60		80

Химический состав данного блюда:

	Пищевые вещества				Витамины, мг С
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
Творог	7,9	4,69	25,0	173	0,03
	10,5	6,26	33,3	230	0,04
Повидло (джем)	3,8	2,6	37,8	190	0,06
	5	3,4	50,4	253,3	0,08

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см. делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240° С 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мягкая, пористая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладковатый, в меру соленый.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта 84

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок томатный, или морковный, или яблочный, или абрикосовый, или виноградный	100	100	150	150	180	180
Выход:		100		150		180

Химический состав данного блюда 100г

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Томатный	1,50	0,15	4,84	27,82	17,8
Морковный	1,1	0,1	21,04	56	3
Яблочный	0,5	-	10,1	42,4	2,0
Абрикосовый	0,84	-	21,21	87,95	6,68
Вишневый	0,5	0,13	27,22	113,56	3,34
Цитрусовые	0,84	-	16,87	71,25	3,34
<i>Среднее значение</i>	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8

Технология приготовления: сок, выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стаканы или в индивидуальной упаковке

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта 90

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: № 365

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто	нетто
Вода		110
Масло сливочное	5	5
Мука	5	5
Лук	2,4	2,4
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
0,6	3,5	3,6	48	0,02

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70° С., вливают ¼ часть горячей воды и вымешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: свежей сметаны, сладковатый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта 88

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: № 372

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН директор Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	7	7	12	12	24	24
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,5	2,5	5	5
Вода	23	23	38	38	76	76
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5	1	1
Выход:		30		50		100

Химический состав данного блюда:

	Пищевые вещества				Витамины, мг С
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
30гр	0,4	1,5	1,8	22,2	0,01
50гр	0,6	2,5	3	37	0,02
100г	1,2	5	6	74	0,04

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-70° С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый.

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 91

Наименование изделия: Пряники.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г				
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал	Вит.С,мг
Пряники заварные	30	30					
Итого			1,77	1,41	22,5	109,8	0

Выход: 30

Технология приготовления: поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Цвет коричневый. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта № 94

Наименование изделия: **Каша манная жидкая на воде с маслом растительным маслом**

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	20	20
Вода	187	187
Сахар	5	5
Соль	1	1
Масло растительное	5	5
Выход		200

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,9	5,3	22,1	148	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65оС.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Технологическая карта № 95

Наименование изделия: **Каша ячневая жидкая на воде с маслом растительным**

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	30	30
Вода	180	180
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход		200

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,9	5,0	19,9	136	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. **Температура подачи:** 65°C.

Срок реализации: **не более одного часа с момента приготовления.**

Требования к качеству: **консистенция** текучая, однородная, зерен - мягкая. **Цвет** соответствует виду крупы. **Не допускаются** посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № 96

Наименование изделия: **Каша ячневая рассыпчатая с маслом растительным**

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 г, Пермь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	67	67
Вода	180	180
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход		200

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,9	5,0	19,9	136	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. **Температура подачи:** 65°C.

Срок реализации: **не более одного часа с момента приготовления.**

Требования к качеству: **консистенция** текучая, однородная, зерен - мягкая. **Цвет** соответствует виду крупы. **Не допускаются** посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № 97

Наименование изделия: Каша овсяная жидкая на воде с маслом растительным

Номер рецептуры: №311

Наименование сборника рецептур: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа овсяная («Геркулес»)	40	40
Вода питьевая	168	168
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,1	5,0	24,0	153	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу овсяную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: в меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 98

Наименование изделия: Каша пшенная жидкая на воде с маслом растительным

Номер рецептуры: №311

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	30	30
Вода питьевая	178	178
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,8	5,4	25,2	165	0,00

Технология приготовления: Крупу промывают, сначала теплой водой, а затем горячей водой. Засыпают в подсоленную кипящую воду и варят 0 мин. После чего добавляют сахар, соль и варят кашу до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается.

Цвет: желтоватый

Вкус: в меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 99

Наименование изделия: Каша рисовая жидкая на воде с маслом растительным

Номер рецептуры: №311

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	25	25
Вода питьевая	190	190
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
1,1	5,3	21,7	139	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу рисовую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается.

Цвет: белый

Вкус: в меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 100

Наименование изделия: Каша «Дружба» на воде с маслом растительным

Номер рецептуры: №93

Наименование сборника рецептур: Для школьных образовательных учреждений,
2001 г. г.Пермь

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15	15
Крупа пшенная	11	11
Вода питьевая	175	175
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
2,3	5,5	22,3	148	0,00

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплой водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. Температура подачи 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается.

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: в меру сладкий и соленый с привкусом растительного масла с выраженным вкусом крупы

Запах: свойственный смеси круп.

Технологическая карта 101

Наименование изделия: Каша «Янтарная» с яблоками на воде с растительным маслом

Номер рецептуры: №305

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	30	30
Вода питьевая	140	140
<i>Масса каши</i>		160
Вода питьевая	24	24
Сахар	5	5
<i>Масса сиропа</i>		29
Яблоки свежие	37	26
<i>Масса припущенных яблок в сиропе</i>		45
Масло растительное	5	5
Выход:		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
3,2	4,4	31,1	177	0,30

Технология приготовления: Подготовленную крупу промывают горячей водой, заливают горячей водой и варят. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом (для приготовления сиропа сахар-песок растворяют в горячей воде, проваривают при слабом кипении в течении 10-12 минут, процеживают) и припускают. В кашу вязкую добавляют припущенные в сиропе яблоки. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности при слабом нагреве с закрытой крышкой. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: консистенция вязкая, однородная, зерна мягкие, с наличием кусочков яблок

Консистенция: каша на тарелке держится горкой

Цвет: светло-кремовый

Вкус: в меру соленый, с привкусом яблок и растительного масла

Запах: пшенной каши с ароматом яблок.

Технологическая карта № 102

Наименование изделия: **Каша пшеничная жидкая на воде с маслом растительным**

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептов: Для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	30	30
Вода	180	180
Соль	1	1
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5
Выход		200

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,9	5,2	20,0	138	0,00

Технология приготовления: В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло. **Температура подачи:** 65°C.

Срок реализации: **не более одного часа с момента приготовления.**

Требования к качеству: **консистенция** текучая, однородная, зерен - мягкая. **Цвет** соответствует виду крупы. **Не допускаются** посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта № 103

Наименование изделия: Гуляш из мяса птицы

Номер рецептуры: No 437; 120601

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
П/ф из птицы (курица) бескостные охлажденные или П/ф из птицы (курица) бескостные замороженные	50,51 53,76	50,0 50,0
Вода(для варки бульона)	200	200
Масса птицы отварной:		40
Масло сливочное	1	1
Мука пшеничная	2	2
Томатная паста	2	2
Бульон из курицы	65	65
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,76	4 4
Соль	0,5	0,5
Масса соуса:		65
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (NoTK 180101) из расчета

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Технология приготовления:

Подготовленное филе птицы, промывают проточной водой, нарезают на куски , закладывают в кипящую воду и доводят до кипения 90-110°C, снимая с поверхности образовавшуюся пену. Далее варят до готовности при умеренном кипении. Бульон сливают, процеживают. Очищенные овощи промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Для приготовления соуса томатного: муку слегка подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 60-70°C. Добавляют бульон (или воду), вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся горячий бульон (или воду), масло сливочное и варят при слабом кипении, помешивая, в течение 20-30 минут. Готовый соус соединяют с

припущенными овощами вместе с томат- пастой и варят в течение 25-30 минут. В конце варки добавляют соль.

Отварное филе птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат при температуре 100-120°C в течение 7-10 минут. Отпускают готовое филе вместе с соусом, в котором оно тушилось.

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г): Жиры (г): Углеводы Энергетическая (г): ценность (ккал):				
12,11	10,06	2,39	138,24	2,4

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 104

Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: №2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	45	65	45	65
Джем или повидло	20,2	20,2	20	20
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
2,03	3,21	11,34	127	0,08
2,94	4,64	16,38	184	0,11

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта № 105

Наименование изделия: Яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт.)	1 шт.	40
Выход		1 шт.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
5,1	4,6	0,3	63	0

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: желтка - желтый, белка - белый.

Вкус: отварного свежего яйца, приятный

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № 106

Наименование изделия: Кофейный напиток

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов до 3-х лет		Расход сырья и полуфабрикатов с 3-х лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	1,7	1,7	2	2
Сахар	9	9	9	9
Вода	158	158	210	210
Выход		170		200

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,25	0,06	8,17	34,34	0
0,28	0,06	8,17	34,42	0

Технология приготовления

В подготовленную емкость наливают часть воды, доводят до кипения, затем всыпают кофейный напиток, перемешивают и дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают. Процеженный отвар кофейного напитка добавляют в оставшуюся часть кипящей воды, всыпают сахар и кипятят 3-5 минут.

Температура при раздаче +60 ... 65оС. Подают в стакане. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

Внешний вид – без посторонних примесей

Цвет напитка – светло-коричневый

Вкус сладкий, аромат присущий кофейному напитку.

Технологическая карта № 107

Наименование изделия: Какао с сахаром

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов до 3-х лет		Расход сырья и полуфабрикатов с 3-х лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	1,3	1.3	2	2
Сахар	12	12	18	18
Вода	155	155	185	185
Выход		150		180

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,3	0,2	13,5	57	0
0,4	0,3	18,5	78	0

Технология приготовления

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи 65оС.

Внешний вид: напиток налит в стакан или чашку; без пленки на поверхности

Цвет: Светло-шоколадный

Вкус: приятный, шоколадный, умеренно сладкий

Запах: шоколадный

Консистенция: жидкая, хорошо концентрированная

Технологическая карта № 108

Наименование изделия: Блин пшеничный с джемом или повидлом

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов до 3-х лет		Расход сырья и полуфабрикатов с 3-х лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	30	30	50	50
Яйцо куриное	20	20	33	33
Вода питьевая	17	17	28	28
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Сода пищевая или разрыхлитель	0,3	0,3	0,5	0,5
Масло растительное	1	1	1,5	1,5
Масса готового изделия		60		100
Джем или повидло	10,2	10	10,2	10
Выход готового изделия		60/10		100/10

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
4,4	3,1	28,6	160	0,5
7,1	5	38,5	227	0,62

Технология приготовления

Яйцо взбивают, добавляют воду, всыпают муку с содой или разрыхлителем и взбивают до получения однородной массы. Блин выпекают на смазанной маслом растительным разогретой сковороде с двух сторон при закрытой крышке в течении 7-10 минут, при среднем нагреве. Подают блин с джемом или повидлом.

Внешний вид: блин равномерно пропечен с обеих сторон, круглой формы

Цвет: равномерный, светло-серый

Вкус: приятный, умеренно сладкий

Запах: приятный

Консистенция мягкая, эластичная

Технологическая карта № 109

Наименование изделия: Рис, припущенный с кукурузой

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Крупа Рисовая	28,1	28
Вода питьевая	57	57
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	7	7
Перец сладкий свежий	9,3	7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	7	7
или Морковь столовая свежая	8,8	7
Масло сливочное	5	5
Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25
Выход:	-	100

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
3,28	5,64	22,6	80,4	19,2
4,11	7,05	28,29	128,85	24

Технология приготовления: рис перебирают, промывают сначала холодной, затем горячей водой. В подсоленную кипящую воду добавляют 50% рецептурной нормы сливочного масла, всыпают подготовленный рис и припускают при слабом кипении до полуготовности, помешивая.

Овощи промывают проточной водой. Морковь и очищенный от семенного гнезда сладкий перец нарезают мелкими кубиками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного (50% от рецептурной нормы). Кукурузу консервированную выкладывают из банок (предварительно банки промывают, вытирают насухо), отвар сливают.

В припущенный до полуготовности рис добавляют подготовленную морковь, перец и продолжают припускание. В конце варки, за 10 минут до готовности риса добавляют подготовленную кукурузу и тщательно перемешивают. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть в течение 1-го часа.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 110

Наименование изделия: КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Л.Е. Курнешова. Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (Рецептура из справочника МФССЭБН). /Центр «Школьная книга» г. Москва, 2006 г. - 183 с.

Возрастная категория: 1,5-7 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	30	30
Молоко	190	190
Сахар	7	7
Масло сливочное	7	7
Соль йодированная	0,1	0,1
ВЫХОД:		150/200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
7,85	10,01	41,3	228,2	184	1,5	0,1	0,22	0,9

Технология приготовления:

В кипящее молоко положить соль, подготовленную крупу*, сахар и варить, периодически помешивая, до готовности (не менее 20-30 минут). Перед концом варки положить сливочное масло, хорошо перемешать и прокипятить 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Цвет белый. Зерна крупы полностью набухшие, хорошо разварены. Консистенция мягкая, жидкая, без комков и засохших плёнок. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ЧУДОО "ТВЕРСКОЙ ПРАВОСЛАВНЫЙ ДЕТСКИЙ САД СВЯТОЙ АННЫ КАШИНСКОЙ", РЕШЕТНЯК АНАСТАСИЯ СЕРГЕЕВНА, ДИРЕКТОР

08.10.26 10:14 (MSK)

Сертификат 032E0667007AB4F1B34AB612FE2813B57A