**Технологическая карта № 1**

**Наименование изделия: Бульон мясной, куриный, рыбный**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Мясо бескостное** | **50,2** | **63,7** | **50,2** | **63,7** |
| **или кура обработанная** | **50,2** | **63,7** | **50,2** | **63,7** |
| **или филе рыбы** | **50,2** | **63,7** | **50,2** | **63,7** |
| **Вода** | **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Лук репчатый** | **3** | **5** | **2,5** | **4,2** |
| **Морковь** | **3,1** | **5,2** | **2,5** | **4,2** |
| **с 01.01** | **3,3** | **5,6** | **2,5** | **4,2** |
| **Соль** | **0,7** | **1,2** | **0,7** | **1,2** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **Мясн.** | **1,56** | **0,34** | **1,07** | **14** | **13,2** | **0,11** | **0,02** | **0,046** | **0,75** |
| **Мясн.** | **2,64** | **0,57** | **1,78** | **23** | **22** | **0,19** | **0,04** | **0,08** | **1,25** |
| **Курин.** | **0,72** | **0,06** | **0,8** | **6** | **12,1** | **0,05** | **0,003** | **0,06** | **0,28** |
| **Курин.** | **1,22** | **0,1** | **1,20** | **10** | **20,2** | **0,09** | **0,005** | **0,10** | **0,47** |
| **Рыбн.** | **3,14** | **0,5** | **0,8** | **20** | **25** | **0,18** | **0,03** | **0,03** | **2,35** |
| **Рыбн.** | **5,23** | **0,9** | **1,1** | **34** | **43** | **0,3** | **0,05** | **0,05** | **3,99** |

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо или птицу, или рыбное филе заливают холодной водой, доводят до кипения, затем варят при слабом кипении до готовности. В процессе варки снимают жир и пену. За 30-40 минут до готовности бульона добавляют подпечённые лук и морковь. Готовый бульон процеживают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** бульон прозрачный. Вкус: свежесваренного бульона

***Консистенция :***однородная, жидкая. Запах: свойственный продуктам, входящим

***Цвет:*** светло-коричневый в состав блюда

**Технологическая карта №2**

**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры: №93**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Молоко** | **105** | **175** | **105** | **175** |
| **Вода** | **45** | **75** | **45** | **75** |
| **Вермишель** | **12** | **20** | **12** | **20** |
| **Сахар** | **1,2** | **2** | **1,2** | **2** |
| **Масло сливочное** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

***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** |
| **4,3** | **3,5** | **14,12** | **108** | **121,2** | **0,38** | **0,064** | **0,15** | **0,66** |
| **7,18** | **6,5** | **23,54** | **181** | **202** | **0,63** | **0,107** | **0,25** | **1,13** |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны-15-20 минут, лапшу-10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло.

***Консистенция:*** макаронных изделий- мягкая

***Цвет:*** супа- молочно-белый, сливочного масла- желтый.

***Вкус:*** молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

***Запах:*** продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № 2**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры: №67**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Капуста белокочанная** | **37,5** | **62,5** | **30** | **50** |
| **Картофель** | **24** | **40** | **18** | **30** |
| **молодой** | **23** | **38** | **18** | **30** |
| **с 01.11-31.12** | **26** | **43** | **18** | **30** |
| **с 01.01-28.02** | **28** | **46** | **18** | **30** |
| **с 01.03** | **30** | **50** | **18** | **30** |
| **Морковь** | **9,45** | **15,7** | **7,5** | **12,5** |
| **с 01.01** | **10,0** | **17,0** | **7,5** | **12,5** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода** | **120** | **200** | **120** | **20** |
| для бульона |  |  |  |  |
| **Мясо бескостное** |  |  | **40,2** | **67** |
| или **Птица обработанная** |  |  | **40,2** | **67** |
| **Вода** |  |  | **120** | **200** |
| **Лук** | **2,4** | **4** | **2,04** | **3,4** |
| **Морковь** | **2,52** | **4,2** | **2,04** | **3,4** |
| **с 01.01** | **2,7** | **4,5** | **2,04** | **3,4** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **1,04** | **2,93** | **5,09** | **35** | **25,99** | **0,47** | **0,034** | **0,027** | **11,07** |
| **1,74** | **4,88** | **9,21** | **85** | **43,32** | **0,79** | **0,057** | **0,045** | **18,45** |

**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 в щи добавляют припущенное томатное пюре.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, 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 №**

**Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем**

**Номер рецептуры: №57**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Свекла** | **30** | **50** | **24** | **40** |
| **с 01.01** | **32** | **53** | **24** | **40** |
| **Капуста свежая** | **15** | **25** | **12** | **20** |
| или **квашенная** | **13** | **22** | **12** | **20** |
| **Картофель** | **16** | **27** | **12** | **20** |
| **молодой** | **15** | **25** | **12** | **20** |
| **с 01.11-31.12** | **17** | **29** | **12** | **20** |
| **с 01.01-28.02** | **18** | **31** | **12** | **20** |
| **с 01.03** | **20** | **33** | **12** | **20** |
| **Морковь** | **9** | **16** | **8** | **13** |
| **с 01.01** | **10** | **17** | **8** | **13** |
| **Лук репчатый** | **7** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **5** | **8** | **5** | **8** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Бульон или вода** | **120** | **200** | **120** | **200** |
| Для бульона: |  |  |  |  |
| **Мясо бескостное** |  |  | **40** | **67** |
| Или **птица обработанная** |  |  | **40** | **67** |
| **Вода** | **120** | **200** | **120** | **200** |
| **Лук репчатый** | **2** | **4** | **2** | **3** |
| **Морковь** | **3** | **4** | **2** | **3** |
| **с 01.01** | **2,6** | **4** | **2** | **3** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **1,09** | **2,95** | **7,64** | **61,5** | **26,62** | **0,72** | **0,03** | **0,02** | **6,17** |
| **1,81** | **4,91** | **12,74** | **102,5** | **44,37** | **1,19** | **0,05** | **0,04** | **10,28** |
| **1,04** | **2,94** | **7,32** | **60** | **25,18** | **0,70** | **0,02** | **0,02** | **4,82** |
| **1,73** | **4,9** | **12,2** | **100** | **41,97** | **1,16** | **0,045** | **0,04** | **8,04** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нерезаный 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. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук- соломкой, картофель – брусочками)

***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 соленный

***Запах :***продуктов, входящих в блюдо

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пудинг из творога с рисом**

**Номер рецептуры: №236**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **150** | **120** | **150** |
| **Творог** | **91** | **114** | **90** | **113** |
| **Крупа рисовая** | **17** | **21** | **17** | **21** |
| **Сахар** | **8** | **12** | **8** | **12** |
| **Яйца** |  |  | **7** | **9** |
| **Масло сливочное** | **4** | **3** | **7** | **3** |
| **Сметана** | **4** | **6** | **4** | **6** |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **-** | **142** | **177** |
| **Масса готового пудинга** | **-** | **-** | **120** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **120** | **150** |

***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** |
| **17,67** | **11,92** | **22,71** | **268** | **144,6** | **0,74** | **0,05** | **0,26** | **0,22** |
| **22,11** | **14,16** | **29,88** | **336** | **180,5** | **0,93** | **0,06** | **0,33** | **0,30** |

**Технология приготовления:** в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром. Сваренный до полуготовности рис подмоченный сливочный маслом, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом ( 2 от нормы) емкость. Смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280 оС.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сохранена форма без трещин

***Консистенция***: нежная, рис равномерно распределен

***Цвет:*** светло – коричневый, золотистый; на разрезе – белый с вкраплениями риса.

***Вкус :***свойственный продуктам входящими в блюдо продукта

***Запах:*** творога, продуктов входящих в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры: №237**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **150** | **120** | **150** |
| **Творог** | **113** | **141** | **110** | **138** |
| **Крупа манная** | **7** | **9** | **7** | **9** |
| **Или мука пшеничная** | **5** | **12** | **5** | **12** |
| **Сахар** | **10** | **12** | **10** | **12** |
| **Яйца** | **1/8 шт** | **1/7 шт** | **5** | **6** |
| **Масло сливочное** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Сухари** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Сметана** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Масса готовой запеканки** |  |  | **120** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **120** | **150** |

***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** |
| **21,04** | **14,46** | **20,58** | **296** | **177,6** | **0,96** | **0,07** | **0,31** | **0,28** |
| **26,31** | **18,09** | **25,74** | **372** | **221,1** | **1,05** | **0,09** | **0,39** | **0,36** |

**Технология приготовления:**протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в водеи охлажденной манной кашей, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанную маслом и подсыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 oC до образования на поверхности мягкой корочки.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** порционные куски без трещин и подгорелых мест

***Консистенция***: однородная, нежная, мягкая

***Цвет:*** корочка – золотисто желтый, на разрезе - белый

***Вкус:*** творога и продуктов, входящих в блюдо

***Запах :***творога и продуктов, входящих в блюдо

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Вареники ленивые**

**Номер рецептуры: №230**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **150** | **120** | **150** |
| **Творог** | **95** | **119** | **93** | **116** |
| **Мука пшеничная** | **12** | **16** | **13** | **16** |
| **Сахар** | **7** | **8,5** | **7** | **8,5** |
| **Яйца** | **1/6 шт** | **1/5 шт** | **7** | **8,5** |
| **Соль** | **0,3** | **0,35** | **0,3** | **0,35** |
| **Масса п/ф-та** | **-** | **-** | **114** | **142** |
| **Масса творожная вареная** | **-** | **-** | **120** | **150** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  | **5** | **10** | **5** | **10** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **125** | **155** |

***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** |
| **17,13** | **15,17** | **17,71** | **276** | **109,2** | **0,67** | **0,05** | **0,29** | **0,23** |
| **21,89** | **16,03** | **22,6** | **321** | **140,6** | **0,85** | **0,08** | **0,32** | **0,28** |

**Технология приготовления:** в протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскладывают пластом толщиной 10-13 мм и подрезают толщиной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении и в течении 4-5 мин отпускают с маслом или сахаром.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кусочки прямоугольной или треугольной формы

***Консистенция:*** однородная, мягкая, сочная

***Цвет:*** белый

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Макароны отварные с сыром**

**Номер рецептуры: №206**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Макаронные изделия** | **44** | **61** | **44** | **61** |
| **Масса отварных макарон** | **-** | **-** | **125** | **175** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Сыр** | **22** | **22** | **20** | **20** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **3,29** | **10,01** | **22,71** | **218** | **104,6** | **1,14** | **0,05** | **0,07** | **0,14** |
| **11,17** | **10,28** | **31,78** | **264** | **106,0** | **1,51** | **0,07** | **0,97** | **0,14** |

**Технология приготовления:** макароны отваривают в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 кг воды, 30 г соли). Отварные макароны заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

***Консистенция:*** мягкая, упругая, в меру плотная

***Цвет:*** белый, с кремовыми оттенками

***Вкус:*** свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

***Запах***: отварных макарон с ароматом сыра

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пюре картофельное с морковью, свеклой.**

**Номер рецептуры: №322**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Картофель** | **92** | **138** | **69** | **104** |
| **молодой** | **86** | **130** | **69** | **102** |
| **с 01.11-31.12** | **98** | **148** | **69** | **102** |
| **с 01.01-28.02** | **106** | **160** | **69** | **102** |
| **с 01.03** | **115** | **173** | **69** | **102** |
| **Морковь или свекла** | **26** | **39** | **21** | **31** |
| **с 01.01** | **28** | **41** | **21** | **31** |
| **Молоко** | **12,6** | **18,9** | **12** | **18** |
| **Масло сливочное** | **3,5** | **5** | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***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** |
| **1,90** | **3,08** | **12,01** | **83** | **24,98** | **0,66** | **0,08** | **0,07** | **10,49** |
| **3,80** | **4,62** | **18,01** | **124** | **37,47** | **0,99** | **0,12** | **0,10** | **15,73** |

**Технология приготовления:** очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** хорошо протертая масса, без комков

***Консистенция:*** однородная, пышная

***Цвет:*** кремовый или малиновый

***Вкус :***картофельного пюре и моркови или свеклы

***Запах:*** входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рыба, тушеная с овощами**

**Номер рецептуры: №247**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Рыбное филе** | **41** | **46** | **37** | **43** |
| **Вода** | **13** | **15** | **13** | **15** |
| **Морковь** | **21** | **24** | **17** | **19** |
| **с 01.01.** | **22,6** | **25,3** | **17** | **19** |
| **Томатное пюре** | **1,7** | **1,7** | **1,7** | **1,7** |
| **Лук репчатый** | **8** | **10** | **7** | **8** |
| **Масло растительное** | **3** | **3,5** | **3** | **35** |
| **Масса тушеной рыбы** |  |  | **30** | **35** |
| **Масса тушеной рыбы с овощами** |  |  | **60** | **70** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **70** |

***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** |
| **5,94** | **3,42** | **1,54** | **61** | **18,6** | **0,40** | **0,05** | **0,04** | **1,13** |
| **7,04** | **3,56** | **1,92** | **70** | **23,36** | **0,41** | **0,051** | **0,051** | **2,26** |

**Технология приготовления:** рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нерезаной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** тушеный кусочек филе рыбы с овощами и соусом

***Консистенция:*** мягкая, сочная

***Цвет***: филе рыбы на разрезе – белый, соуса – розовый, овощей - натуральный

***Вкус :***рыбы в сочетании с соусом и овощами

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Макароны отварные**

**Номер рецептуры: №317**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Макароны** | **34** | **52** |  |  |
| **Масса отварных макарон** | **-** | **-** | **97** | **145** |
| **Масло сливочное** | **3,5** | **5** | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***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** |
| **3,67** | **3,01** | **17,63** | **112** | **3,24** | **0,73** | **0,03** | **0,017** | **-** |
| **5,50** | **4,57** | **26,44** | **168** | **4,86** | **1,09** | **0,04** | **0,052** | **-** |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6л 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 №**

**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая**

**Номер рецептуры: №313**

**Наименование сборник рецептур:**

**Сборник рецептур 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** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Гречневая крупа** | **35** | **50** | **35** | **50** |
| **Вода** | **71** | **106,5** | **71** | **106,5** |
| **Соль** | **0,025** | **0,037** | **0,025** | **0,037** |
| **Масса гречневой каши** |  |  | **97** | **145** |
| **Масло сливочное** |  |  | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***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** |
| **5,73** | **4,06** | **25,76** | **162** | **9,88** | **3,04** | **0,13** | **0,07** | **-** |
| **8,59** | **6,09** | **38,64** | **243** | **14,82** | **4,56** | **0,1449** | **0,10** | **-** |

**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:*** от светло коричневого до коричневого

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

***Запах:*** каши из данного вида крупы с маслом

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рис отварной**

**Номер рецептуры: №315**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Крупа рисовая** | **35,7** | **53,5** | **35,7** | **53,5** |
| **Масло сливочное** | **4,5** | **6,75** | **4,5** | **6,75** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***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** |
| **2,43** | **3,58** | **24,45** | **140** | **0,9** | **0,35** | **0,017** | **0,013** |  |
| **3,64** | **5,37** | **36,67** | **210** | **1,35** | **0,52** | **0,025** | **0,019** |  |

**Технология приготовления:** подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:*** рассыпчатая, мягкая, однородная

***Цвет:*** от белого до кремового

***Вкус:*** отварного риса с маслом

***Запах:*** отварного риса с маслом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пюре картофельное**

**Номер рецептуры: №321**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Картофель** | **114** | **171** | **85,5** | **128** |
| **молодой** | **107** | **160** | **85,5** | **128** |
| **С 01.11-01.12** | **122** | **182** | **85,5** | **128** |
| **С 01.01 -28.02** | **131** | **196** | **85,5** | **128** |
| **С 01.03** | **142** | **213** | **85,5** | **128** |
| **Молоко** | **15,8** | **24** | **15** | **22** |
| **Масло сливочное** | **3,5** | **5** | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***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** |
| **2,04** | **3,2** | **13,62** | **92** | **24,65** | **0,67** | **0,09** | **0,07** | **12,1** |
| **3,06** | **4,8** | **20,43** | **138** | **36,97** | **1,00** | **0,13** | **0,10** | **18,15** |

**Технология приготовления:** очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 oC. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** протертая картофельная масса

***Консистенция:*** густая, пышная, 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, кипяченого молока и сливочного масла

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Жаркое по - домашнему**

**Номер рецептуры: №276**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Говядина** | **132** | **153** | **97** | **115** |
| **Картофель** | **127** | **162** | **95** | **120** |
| **молодой** | **118** | **150** | **95** | **120** |
| **С 01.11-01.12** | **135** | **171** | **95** | **120** |
| **С 01.01 -28.02** | **146** | **185** | **95** | **120** |
| **С 01.03** | **158** | **200** | **95** | **120** |
| **Лук репчатый** | **10** | **12** | **8** | **10** |
| **Масло сливочное** | **4** | **6** | **4** | **6** |
| **Томатное пюре** |  | **10** |  | **10** |
| **Масса отварного мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **Масса готовых овощей** |  |  | **90** | **130** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **18,35** | **4,70** | **16,32** | **180** | **21,17** | **2,69** | **0,15** | **0,22** | **6,40** |
| **22,02** | **6,79** | **19,95** | **259** | **28,27** | **3,66** | **0,19** | **0,30** | **8,15** |

**Технология приготовления:** овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

***Консистенция :***мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

***Цвет:*** мяса – серый, свойственный овощам и соусу

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящими в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам входящими в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рулет из мяса, птицы с луком и яйцом**

**Номер рецептуры: №295**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Говядина (котлетное мясо)** | **44** | **51** | **32** | **38** |
| **Или Птица** | **86** | **98** | **37** | **43** |
| **Хлеб пшеничный** | **6** | **7** | **6** | **7** |
| **Молоко или вода** | **10** | **11** | **10** | **11** |
| **Котлетное мясо** | **-** | **-** | **48** | **56** |
| **Фарш** |  |  |  |  |
| **Лук репчатый** | **17** | **20** | **14** | **16** |
| **Масло сливочное** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Масса припущенного лука** |  |  | **10** | **12** |
| **Яйца** | **1/10 шт** | **1/9 шт** | **4** | **4,4** |
| **Петрушка ( зелень)** | **2** | **2,6** | **1,7** | **1,75** |
| **Мясо фарша** |  |  | **1,6** |  |
| **Яйца** | **1/13** | **1/12 шт** | **3** | **3,5** |
| **Сухари** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Масса полуфабрикатов** |  |  | **68** | **80** |
| **Масло растительное** | **1** |  | **1** | **1** |
| **Масса готового рулета** |  |  | **60** | **70** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **70** |

***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** |
| **7,18** | **5,92** | **5,39** | **104** | **18,5** | **0,84** | **0,04** | **0,09** | **1,98** |
| **9,62** | **7,81** | **7,42** | **138** | **24,2** | **1,13** | **0,06** | **0,11** | **2,45** |

**Технология приготовления:** на смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш из приготовленного лука на масле с рубленым яйцом, зеленью петрушки. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, смачивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***рулет нарезан ровными кусками, поверхность изделия – без трещин

***Консистенция :***мягкая, нежная

***Цвет:*** корочки – свойственный замешанному продукту

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете**

**Номер рецептуры: №249**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Филе рыбы** | **51** | **59** | **49** | **57** |
| **Масса припущенной рыбы** | **-** |  | **40** | **46** |
| **Мука** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Яйцо** | **3/8 шт** | **1/2 шт** | **15** | **20** |
| **Молоко** | **6** | **7** | **6** | **7** |
| **Масло сливочное** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Масса запеченной рыбы с омлетом** |  |  | **60** | **70** |
| **Выход:** |  |  | **60** | **70** |

***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** |
| **9,81** | **3,15** | **1,75** | **75** | **30,3** | **0,74** | **0,06** | **0,12** | **0,13** |
| **11,11** | **3,82** | **2,24** | **82** | **35** | **0,76** | **0,06** | **0,13** | **0,26** |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на порционные куски припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми**

**Номер рецептуры: №81**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Картофель** | **40** | **67** | **30** | **50** |
| **Молодой** | **37** | **62** | **30** | **50** |
| **с 01.11-31.12** | **43** | **71** | **30** | **50** |
| **с 01.01-28.02** | **46** | **77** | **30** | **50** |
| **с 01.03** | **50** | **83** | **30** | **50** |
| **Фасоль, горох** | **12,1** | **20,2** | **12** | **20** |
| **Лук** | **7,2** | **10** | **6** | **10** |
| **Морковь** | **9,6** | **16** | **7,5** | **12,5** |
| **с 01.01** | **10** | **17** | **7,5** | **12,5** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода для бульона** |  |  | **100** | **175** |
| **Мясо** |  |  | **33,5** | **58,6** |
| **Кура** |  |  | **35,5** | **58,6** |
| **Вода** |  |  | **100** | **175** |
| **Лук** | **2** | **3,5** | **1,7** | **2,97** |
| **Морковь** | **2,1** | **3,67** | **1,7** | **2,97** |
|  |  |  |  |  |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **3,29** | **3,07** | **9,79** | **81** | **22,84** | **1,21** | **0,13** | **0,04** | **3,48** |
| **5,49** | **5,27** | **16,32** | **135** | **38,07** | **2,02** | **0,22** | **0,07** | **5,81** |

**Технология приготовления:** картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – 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.

**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 пюре образный, 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 №**

**Наименование изделия: Рассольник**

**Номер рецептуры: №73**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Картофель** | **60** | **100** | **45** | **75** |
| **Молодой** | **56** | **94** | **45** | **75** |
| **с 01.11-31.12** | **64** | **107** | **45** | **75** |
| **с 01.01-28.02** | **69** | **115** | **45** | **75** |
| **с 01.03** | **75** | **125** | **45** | **75** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Огурцы соленые** | **10** | **16,7** | **9** | **15** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода** | **112,5** | **187,5** | **112,5** | **187,5** |
| Для бульона |  |  |  |  |
| **Мясо бескостное** |  |  | **37,7** | **62,8** |
| **Или птица обработанная** |  |  | **37,7** | **62,8** |
| **Вода** |  |  | **112,5** | **187,5** |
| **Лук** | **2,25** | **3,75** | **1,9** | **3,2** |
| **Морковь** | **2,36** | **3,94** | **2,0** | **3,0** |
| **с 01.03** | **2,6** | **4,0** | **2,** | **3,0** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **11** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **0,97** | **3,04** | **6,56** | **62** | **14,04** | **0,51** | **0,052** | **0,031** | **4,52** |
| **7,62** | **5,06** | **10,93** | **104** | **23,4** | **0,85** | **0,087** | **0,052** | **7,54** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или кусочками, доводят до кипения, подавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы. В конце варки добавляют соль.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, лук - соломкой

***Консистенция:*** овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и твердой части

***Цвет:*** желтый, жира на поверхности желтый, овощей - натуральный

***Вкус:*** умеренно соленый, с умеренной кислотностью

***Запах:*** продуктов, входящих в рассольник

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Щи из квашеной капусты с картофелем**

**Номер рецептуры: №71**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Капуста квашеная** | **42,9** | **71,5** | **30** | **50** |
| **Картофель** | **20,0** | **33** | **15** | **25** |
| **Молодой** | **19** | **31** | **15** | **25** |
| **с 01.11-31.12** | **21** | **36** | **15** | **25** |
| **с 01.01-28.02** | **23** | **38** | **15** | **25** |
| **с 01.03** | **25** | **41** | **15** | **25** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.03** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода** | **120** | **20** | **120** | **200** |
| Для бульона |  |  |  |  |
| **Мясо бескостное** |  |  | **40,2** | **67** |
| **Или птица обработанная** |  |  | **40,2** | **67** |
| **Вода** |  |  | **120** | **200** |
| **Лук** | **2,4** | **4** | **2,04** | **3,4** |
| **Морковь** | **2,52** | **4,2** | **2,0** | **3,4** |
| **с 01.01** | **2,6** | **4,5** | **2,0** | **3,4** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **0,68** | **2,92** | **4,04** | **46** | **25,63** | **0,44** | **0,028** | **0,019** | **7,97** |
| **1,62** | **4,86** | **6,73** | **77** | **42,72** | **0,73** | **0,047** | **0,032** | **13,29** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют припущенные овощи и щи доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид***: в жидкой части щей – капуста квашеная, морковь и лук репчатый нарезанный соломкой; картофель – брусочками. Капуста и овощи не переварены.

***Консистенция:*** коренья и лук мягкие, капуста слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

***Запах:*** продуктов, входящих в щи

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп картофельный**

**Номер рецептуры: №77**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Картофель** | **90** | **150** | **67,5** | **112,5** |
| **Молодой** | **71** | **140** | **67,5** | **112,5** |
| **с 01.11-31.12** | **96** | **160** | **67,5** | **112,5** |
| **с 01.01-28.02** | **103** | **172** | **67,5** | **112,5** |
| **с 01.03** | **111** | **186** | **67,5** | **112,5** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.03** | **8,0** | **13,0** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Масло растительное** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Бульон или вода** | **100** | **175** | **100** | **175** |
| Для бульона |  |  |  |  |
| **Мясо** |  |  | **33,5** | **58,6** |
| **Кура** |  |  | **33,5** | **58,6** |
| **Вода** |  |  | **100** | **175** |
| **Лук** | **2,0** | **3,5** | **1,7** | **2,97** |
| **Морковь** | **2,1** | **3,67** | **2,0** | **3,0** |
| **с 01.01** | **2,6** | **4,0** | **2,0** | **3,0** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **1,4** | **1,69** | **9,98** | **61** | **15,51** | **0,70** | **0,08** | **0,05** | **7,2** |
| **2,34** | **2,82** | **16,71** | **101** | **25,85** | **1,17** | **0,13** | **0,08** | **12** |

**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, коренья – 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 №**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский**

**Номер рецептуры: №76**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Картофель** | **60** | **100** | **45** | **75** |
| **Молодой** | **56** | **94** | **45** | **75** |
| **с 01.11-31.12** | **64** | **107** | **45** | **75** |
| **с 01.01-28.02** | **69** | **115** | **45** | **75** |
| **с 01.03** | **75** | **125** | **45** | **75** |
| **Крупа (перловая, рисовая, пшеничная, овсяная)** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **8,0** | **13,0** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **3,6** | **6** | **3** | **5** |
| **Огурцы соленые** | **10** | **16,7** | **9** | **15** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода** | **112,5** | **187,5** | **112,5** | **187,5** |
| Для бульона |  |  | **37,7** | **62,8** |
| **Мясо бескостное** |  |  | **37,7** | **62,8** |
| **Или птица обработанная** |  |  | **112,5** | **187,5** |
| **Вода** |  |  | **1,9** | **3,2** |
| **Лук** | **2,25** | **3,75** | **1,9** | **3,2** |
| **Морковь** | **2,36** | **3,94** | **1,9** | **3,2** |
| **с 01.01** | **0,9** | **1,5** | **1,9** | **3,2** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **1,2** | **3,06** | **10,15** | **73** | **14,97** | **0,16** | **0,057** | **0,036** | **4,52** |
| **1,99** | **5,03** | **16,92** | **122** | **24,95** | **0,93** | **0,095** | **0,06** | **7,53** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипячения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой. Картофель – брусочками, овощи - соломкой

***Консистенция***: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

***Цвет:*** на поверхности – желтый; овощей – натуральный

***Вкус***: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

***Запах***: продуктов, входящих в рассольник

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками.**

**Номер рецептуры: №83**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Картофель** | **80** | **133** | **60** | **100** |
| **Молодой** | **75** | **125** | **60** | **100** |
| **с 01.11-31.12** | **86** | **142** | **60** | **100** |
| **с 01.01-28.02** | **92** | **154** | **60** | **100** |
| **с 01.03** | **100** | **166** | **60** | **100** |
| **Морковь** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **9** | **14** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Бульон или вода** |  |  | **105** | **175** |
| **Фрикадельки №121** |  |  | **15** | **25** |
| **Говядина(котлетное мясо)** | **23** | **39** | **17** | **28** |
| **Лук репчатый** | **2** | **3** | **1** | **2** |
| **Вода** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Яйца** | **0,03 шт** | **0,05 шт.** | **1** | **2** |
| **Соль** | **0,13** | **0,22** |  |  |
| **Масса п/ф** |  |  | **22** | **36** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **3,98** | **3,11** | **9,26** | **81** | **17,4** | **0,88** | **0,08** | **0,07** | **6,72** |
| **6,64** | **5,18** | **15,44** | **139** | **25** | **1,47** | **0,13** | **0,12** | **11,2** |

**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 до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, 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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп с рыбными консервами**

**Номер рецептуры: №87**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Консервы рыбные в собственном соку** | **24** | **40** | **24** | **40** |
| **Картофель** | **56** | **94** | **42** | **70** |
| **Молодой** | **52** | **85** | **42** | **70** |
| **с 01.11-31.12** | **60** | **97** | **42** | **70** |
| **с 01.01-28.02** | **65** | **104** | **42** | **70** |
| **с 01.03** | **70** | **113** | **42** | **70** |
| **Морковь** | **12** | **20** | **10** | **16** |
| **с 01.01** | **18** | **21** | **10** | **16** |
| **Лук репчатый** | **5,7** | **9,5** | **4,8** | **8** |
| **Крупа рисовая** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Масло сливочное** | **2,25** | **3,75** | **2,25** | **3,75** |
| **Зелень** | **1,08** | **1,8** | **1,05** | **1,75** |
| **Вода** | **120** | **200** | **120** | **200** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **5,16** | **5,04** | **8,60** | **100** | **27,18** | **0,76** | **0,06** | **0,087** | **5,47** |
| **8,60** | **8,40** | **14,33** | **167** | **45,3** | **1,26** | **1,0** | **0,145** | **9,11** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:*** овощей – мягкая, овощи сохранили форму

***Цвет:*** бульона – золотисто – серый, овощей - натуральный

***Вкус:*** рыбы, овощей и риса, в меру соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками**

**Номер рецептуры: №82**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Картофель** | **80** | **133** | **60** | **100** |
| **Молодой** | **75** | **125** | **60** | **100** |
| **с 01.11-31.12** | **86** | **142** | **60** | **100** |
| **с 01.01-28.02** | **92** | **154** | **60** | **100** |
| **с 01.03** | **100** | **166** | **60** | **100** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **С 01.01** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Масло растительное** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Бульон или вода** | **105** | **175** | **105** | **175** |
| **Фрикадельки** |  |  | **15** | **25** |
| **Говядина** | **23** | **39** | **17** | **28** |
| **Лук репчатый** | **1,8** | **2,9** | **1,5** | **2,5** |
| **Вода** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Яйца** | **0,03** | **0,05** | **1,2** | **2** |
| **Соль** | **0,13** | **0,22** |  |  |
| **Масса п/ф** |  |  | **21,5** | **36** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **3,98** | **3,11** | **9,26** | **81** | **17,4** | **0,88** | **0,08** | **0,07** | **6,72** |
| **6,64** | **5,18** | **15,44** | **139** | **25** | **1,47** | **0,13** | **0,12** | **11,2** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль.

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид***: в жидкой части супа картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового радиуса.

***Консистенция:*** картофель и овощи – мягкие, фрикадельки упругие, сочные. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

***Вкус :***картофеля и припущенных овощей, фрикадельки умеренно соленые

***Запах:*** продуктов, входящих в суп

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп молочный с овощами**

**Номер рецептуры: №97**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Молоко** | **90** | **150** | **90** | **150** |
| **Вода** | **30** | **50** | **30** | **50** |
| **Капуста белокочанная** | **11** | **19** | **5** | **15** |
| **Картофель** | **40** | **67** | **30** | **50** |
| **Молодой** | **37** | **63** | **30** | **50** |
| **с 01.11-31.12** | **43** | **71** | **30** | **50** |
| **с 01.01-28.02** | **46** | **77** | **30** | **50** |
| **с 01.03** | **50** | **83** | **30** | **50** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Масло сливочное** | **1** | **2** | **1** | **2** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **3,35** | **3,26** | **9,86** | **82** | **109,4** | **0,42** | **0,07** | **0,14** | **5,76** |
| **5,65** | **5,43** | **16,43** | **137** | **182,3** | **0,7** | **0,11** | **0,24** | **9,6** |

**Технология приготовления:** морковь и картофель нарезают мелкими кубиками или дольками, капусту- квадратиками. В кипящую воду кладут припущенную морковь, картофель, затем капусту и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 минут до готовности вливают горячее кипяченое молоко, добавляют соль. Суп заправляют прокипячённым сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части супа овощи доведены до готовности, на поверхности сливочное масло.

***Консистенция:*** овощей – мягкая, соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа.

***Цвет:*** жидкой части –белой, плотной части – свойственный входящим в состав овощам.

***Вкус:*** кипяченого молока, овощей, сливочного масла

***Запах:*** кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты капустные**

**Номер рецептуры: №143**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Капуста свежая белокочанная** | **160** | **218** | **130** | **174** |
| **Молоко** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Вода** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Крупа манная** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Яйца** | **¼ шт.** | **2/5 шт.** | **10** | **16** |
| **Яблоки свежие** | **43** | **58** | **38** | **50** |
| **Сухари** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **180** | **240** |
| **Масло растительное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Масса запеченных котлет** |  |  | **150** | **200** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **или соус** |  |  | **30** | **30** |
| **Для соуса:**  **Сметана** | **8** | **8** | **8** | **8** |
| **Мука пшеничная** | **3** | **3** | **3** | **3** |
| **Вода или отвар** | **23** | **23** | **23** | **23** |
| **Соль** | **0,24** | **0,24** | **0,24** | **0,24** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход с маслом:** |  |  | **150/5** | **200/5** |
| **Выход с соусом:** |  |  | **150/30** | **200/35** |

***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** |
| **6,72** | **9,29** | **25,43** | **212** | **96,2** | **1,96** | **0,08** | **0,11** | **28,12** |
| **9,32** | **14,72** | **33,94** | **30,6** | **129,2** | **2,66** | **0,12** | **0,16** | **37,6** |

**Технология приготовления:** капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают в молоке с добавлением воды и масла до полуготовности, всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят 10-15 минут. Яблоки нарезают соломкой, припускают с добавлением масла и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают до 40-50oC, добавляют в нее сырые яйца и соль, хорошо перемешивают, формуют котлеты (по 2-3 шт.на порцию), панируют в сухарях, укладывают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом или сметанным соусом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овальная форма, без трещин на поверхности

***Консистенция:*** однородная

***Цвет:*** золотистый

***Вкус:*** умеренно соленый запеченной капусты

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Ленивые голубцы со сметанным соусом**

**Номер рецептуры: №298**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Мясо говядина** | **61** | **81** | **45** | **60** |
| **Лук репчатый** | **12** | **16** | **10** | **13** |
| **Капуста** | **90** | **121** | **72** | **96** |
| **Рис** | **6** | **8** | **17** | **23** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/10** | **1/8** | **4** | **5** |
| **Сметана** | **7,5** | **10** | **7,5** | **10** |
| **Мука** | **2,25** | **3** | **2,25** | **3** |
| **Соль** | **0,3** | **0,6** | **0,3** | **0,6** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **10,61** | **6,81** | **15,09** | **164** | **45,2** | **1,23** | **0,06** | **0,12** | **15,03** |
| **14,12** | **9,04** | **20,26** | **219** | **60** | **1,63** | **0,08** | **0,19** | **20,03** |

**Технология приготовления:** котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо -капустный фарш вводят мелкорубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** порционные изделия, политые соусом

***Консистенция:*** капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели**

**Номер рецептуры: №282**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Говядина** | **60** | **70** | **44** | **52** |
| **Хлеб пшеничный** | **11** | **12** | **1** | **12** |
| **Молоко или вода** | **14** | **15** | **14** | **15** |
| **Сухари** | **6** | **7** | **6** | **7** |
| **Масса п/ф-та** |  |  | **74** | **87** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масса запеченных котлет** |  |  | **60** | **70** |
| **Масло сливочное** |  |  | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход с маслом:** |  |  | **65** | **75** |

***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** |
| **8,93** | **6,74** | **8,97** | **132** | **10,6** | **0,89** | **0,05** | **0,08** | **-** |
| **11,92** | **8,80** | **11,64** | **173** | **14,0** | **1,18** | **0,07** | **0,11** | **-** |

**Технология приготовления:** из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты или кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см(биточки) или плоскоовальной формы, толщиной 1 см(шницели)). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, запекают при температуре 180-200 oC до готовности 12-15 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма котлеты -овально-приплюснутая с заостренным концом, полита маслом.

***Консистенция:*** сочная, пышная, однородная.

***Цвет:*** корочки -коричневый, на разрезе светло-серый.

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса**

**Номер рецептуры: № 277**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **140** | **120** | **140** |
| **Говядина** | **132** | **153** | **97** | **115** |
| **Масса отварного мяса** | **-** | **-** | **60** | **70** |
| **Морковь** | **17** | **25** | **13** | **20** |
| **с 01.01.** | **17,5** | **26** | **13** | **20** |
| **Лук репчатый** | **12** | **15** | **10** | **12** |
| **Томатное пюре** | **-** | **-** | **6** | **6** |
| **Масло сливочное** | **4** | **4** | **5** | **5** |
| **Мука пшеничная** | **3** | **3** | **4** | **4** |
| **Овощной отвар или вода** |  |  | **40** | **50** |
| **Масса соуса** |  |  | **60** | **70** |
| **Масса гуляша** |  |  | **120** | **140** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **120** | **140** |

***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** |
| **15,42** | **12,41** | **3,96** | **189** | **29,2** | **1,15** | **0,04** | **0,11** | **0,6** |
| **18,05** | **14,26** | **4,58** | **218** | **32,55** | **1,38** | **0,043** | **0,12** | **0,97** |

**Технология приготовления:** отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** небольшие порционные куски политы соусом

***Консистенция:*** мясо – сочное, мягкое

***Цвет :***мясо – светло-серый, свойственный овощам и соусу

***Вкус:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Плов из птицы, мяса**

**Номер рецептуры: №304**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Куры** | **177** | **189** | **157** | **182** |
| **Бройлер-цыпленок** | **187** | **217** | **138** | **161** |
| **Говядина** | **130** | **154** | **96** | **114** |
| **Масса отварной птицы** | **-** | **-** | **60** | **70** |
| **Масса отварного мяса** | **-** | **-** | **60** | **70** |
| **Масло сливочное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Морковь** | **14** | **16** | **11** | **13** |
| **с 01.01.** | **14,6** | **17,3** | **11** | **13** |
| **Лук репчатый** | **7** | **11** | **6** | **9** |
| **Томатное пюре** | **-** | **7** | **-** | **7** |
| **Крупа рисовая** | **31** | **46** | **31** | **46** |
| **Масса готового риса с овощами** | **-** | **-** | **90** | **130** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **14,17** | **11,96** | **25,08** | **264** | **31,59** | **1,47** | **0,03** | **0,08** | **0,38** |
| **19,33** | **16,19** | **33,99** | **359** | **42,95** | **2,08** | **0,05** | **0,11** | **0,96** |

**Технология приготовления:** мясо птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелконарезанные 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. При отпуске посыпают зеленью.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый

***Консистенция:*** мясо – мягкая, риса – мягкая

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

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Картофель в молоке**

**Номер рецептуры: №126**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Картофель** | **145** | **194** | **109** | **146** |
| **молодой** | **136** | **182** | **109** | **146** |
| **с 01.11-31.12** | **156** | **208** | **109** | **146** |
| **с 01.01-28.02** | **167** | **225** | **109** | **146** |
| **с 01.03** | **182** | **243** | **109** | **146** |
| **Молоко** | **45** | **60** | **43** | **58** |
| **Масло сливочное** | **5** | **10** | **5** | **10** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **3,33** | **3,20** | **1,48** | **132** | **58,3** | **0,99** | **0,13** | **0,12** | **15,65** |
| **4,5** | **5,84** | **1,98** | **198** | **79,2** | **1,34** | **0,16** | **0,18** | **20,96** |

**Технология приготовления:** сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими порциями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченным молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма нарезки картофеля сохранена

***Консистенция:*** мягкая

***Цвет:*** белый с желтоватыми бликами масла на поверхности

***Вкус***: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов

***Запах:*** отварного картофеля и молока

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры: №132**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Капуста свежая** | **206** | **276** | **165** | **220** |
| **Масло растительное** | **6** | **8** | **5** | **8** |
| **Томатное пюре** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| **Морковь** | **10** | **12** | **8** | **10** |
| **с 01.01.** | **11** | **13** | **8** | **10** |
| **Петрушка** | **5** | **6** | **3** | **4** |
| **Лук репчатый** | **13** | **18** | **11** | **14** |
| **Мука пшеничная** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Сахар** | **4** | **6** | **4** | **6** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **3,13** | **5,56** | **14,38** | **120** | **85** | **1,22** | **0,05** | **0,06** | **24,99** |
| **3,98** | **7,42** | **18,98** | **158** | **111,6** | **1,50** | **0,06** | **0,08** | **32,74** |

**Технология приготовления:** нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***смесь тушеной капусты с овощами

***Консистенция:*** сочная, слабо хрустящая

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус***: умеренно-соленый

***Запах:*** тушеной капусты

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рагу из овощей**

**Номер рецептуры: №137**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Картофель** | **64** | **86** | **48** | **64** |
| **молодой** | **60** | **80** | **48** | **64** |
| **с 01.11-31.12** | **68** | **91** | **48** | **64** |
| **с 01.01-28.02** | **74** | **98** | **48** | **64** |
| **с 01.03** | **80** | **106** | **48** | **64** |
| **Морковь** | **30** | **40** | **24** | **32** |
| **с 01.01** | **32** | **43** | **24** | **32** |
| **Лук репчатый** | **24** | **34** | **20** | **28** |
| **Капуста белокочанная** | **21** | **28** | **17** | **22** |
| **Масло растительное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Тыква** | **26** | **34** | **18** | **24** |
| **или кабачки** | **27** | **36** | **18** | **24** |
| **Соус** |  |  | **45** | **60** |
| **Для соуса** |  |  |  |  |
| **Сметана** | **11,25** | **15** | **11,25** | **15** |
| **Мука** | **4,05** | **4,5** | **4,05** | **4,5** |
| **Вода или отвар** | **40,5** | **45** | **40,5** | **45** |
| **Масса белого соуса** |  |  | **40,5** | **45** |
| **Соль** | **0,36** | **0,48** | **0,36** | **0,48** |
| **Сливочное масло** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **2,40** | **11,33** | **13,59** | **166** | **37,8** | **0,87** | **0,07** | **0,07** | **8,27** |
| **3,24** | **17,36** | **18,26** | **242** | **51,4** | **1,18** | **0,10** | **0,10** | **11,06** |

**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 припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:*** мягкая и плотная

***Цвет:*** светло – оранжевый

***Вкус***: умеренно соленый

***Запах:*** тушеных овощей

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты морковные**

**Номер рецептуры: №140**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Морковь** | **156** | **208** | **125** | **166** |
| **с 01.01.** | **167** | **221** | **125** | **166** |
| **Масло сливочное** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Молоко** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Вода** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Крупа манная** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Яйца** | **1/10** | **2/13** | **4** | **6** |
| **Творог** | **31** | **42** | **30** | **40** |
| **Сухари или мука** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **4** | **180** | **240** |
| **Масло растительное** | **3** |  | **3** | **4** |
| **Масса запеченных котлет** | **-** |  | **150** | **200** |
| **Масло сливочное** | **-** |  | **5** | **5** |
| **Или соус** |  |  | **30** | **30** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход с маслом** |  |  | **150/5** | **200/5** |
| **Выход с соусом** |  |  | **150/30** | **200/30** |

***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** |
| **10,61** | **9,97** | **27,72** | **243** | **110,6** | **1,68** | **0,10** | **-** | **-** |
| **14,24** | **14,70** | **36,96** | **338** | **148,4** | **2,26** | **0,14** | **-** | **-** |

**Технология приготовления:** морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом в молоке или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу. Хорошо размешивают и доводят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 oC , добавляют соль, яйца, протертый творог. Перемешивают, формируют котлеты (по 2-3 шт на порцию) панируют в сухарях или муке, укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с маслом.

**Требования к качеству**:

***Внешний вид:*** форма овально – приплюснутая, с одним заостренным концом, поверхность без трещин

***Консистенция:*** мягкая, корочка хрустящая

***Цвет:*** поверхности - светло – коричневый, на разрезе – желто - оранжевый

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный запеченным моркови и творогу

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Омлет натуральный**

**Номер рецептуры: №215**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **80** | **100** | **80** | **100** |
| **Яйца** | **1,5 шт** | **1,8 шт** | **60** | **75** |
| **Молоко** | **23** | **28** | **23** | **28** |
| **Масса омлетной смеси** |  |  | **83** | **103** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масса готового омлета** |  |  | **80** | **100** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **85** | **105** |

***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** |
| **7,52** | **13,46** | **1,57** | **157** | **62,8** | **1,54** | **0,05** | **0,31** | **0,15** |
| **9,28** | **18,03** | **1,86** | **193** | **77,5** | **1,90** | **0,06** | **0,38** | **0,18** |

**Технология приготовления:** к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

***Консистенция:*** однородная, сочная

***Вкус***: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

***Запах:*** свежих запеченных яиц, сливочного масла

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Омлет с сыром**

**Номер рецептуры: №216**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **80** | **100** | **80** | **100** |
| **Яйца** | **1,4 шт** | **1,75 шт** | **56** | **70** |
| **Молоко** | **21** | **26** | **21** | **26** |
| **Масса омлетной смеси** |  |  | **77** | **96** |
| **Сыр** | **11** | **14** | **10** | **12** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масса готового омлета** |  |  | **80** |  |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **85** | **105** |

***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** |
| **9,10** | **15,80** | **1,40** | **184** | **146,2** | **1,54** | **0,05** | **0,32** | **0,17** |
| **11,24** | **19,51** | **1,72** | **227** | **180,6** | **1,9** | **0,06** | **0,39** | **0,21** |

**Технология приготовления:** к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

***Консистенция:*** однородная, сочная

***Цвет: золотисто*** - желтый

***Вкус***: свежих, запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла

***Запах:*** свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Фрикадельки мясные**

**Номер рецептуры: №288**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Говядина** | **62** | **72** | **46** | **53** |
| **Хлеб пшеничный** | **9** | **10** | **9** | **10** |
| **Молоко или вода** | **12** | **14** | **21** | **14** |
| **Лук репчатый** | **5** | **5,25** | **4** | **4,3** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **71** | **82** |
| **Масло сливочное** |  |  | **3** | **4** |
| **Масса готовых фрикаделек** |  |  | **60** | **70** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **70** |

***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** |
| **4,72** | **4,78** | **4,21** | **79** | **13,95** | **0,45** | **0,02** | **0,04** | **0,23** |
| **5,67** | **5,73** | **5,21** | **95** | **24,01** | **0,53** | **0,03** | **0,05** | **0,30** |

**Технология приготовления:** котлетное мясо с добавлением репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** фрикадельки в виде шариков, с равномерной без трещин корочки

***Консистенция:*** в меру сочная, однородная

***Цвет***: фрикаделек - коричневый

***Вкус***: тушеного мяса

***Запах:*** тушеного мяса

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суфле из отварного мяса с рисом**

**Номер рецептуры: №279**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Говядина** | **89** | **104** | **66** | **77** |
| **Масса отварного мяса** |  |  | **41** | **48** |
| **Яйца** | **1/6 шт** | **1/4 шт** | **7** | **9** |
| **Крупа рисовая** | **4** | **4,5** | **4** | **4,5** |
| **Масса полуфабрикатов** |  |  | **65** | **76** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Масса готового суфле** |  |  | **60** | **70** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60/5** | **70/5** |

***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** |
| **11,80** | **8,94** | **13,07** | **179** | **17,5** | **0,84** | **0,02** | **0,07** |  |
| **13,61** | **9,96** | **14,61** | **203** | **20,4** | **0,98** | **0,026** | **0,08** |  |

**Технология приготовления:** отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку. Добавляют желатин, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***суфле сохранило форму

***Консистенция:*** нежная, однородная

***Цвет :***светло - серый

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах :***свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из свежих плодов или ягод**

**Номер рецептуры: №378**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Клюква** | **16** | **21** | **15** | **20** |
| **или черная смородина** | **15,3** | **20,4** | **15** | **20** |
| **или красная смородина** | **15,5** | **21,2** | **15** | **20** |
|  |  |  |  |  |
| **Вода** | **140** | **186** | **140** | **186** |
| **Сахар** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Крахмал картофельный** | **7** | **9** | **7** | **9** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **0,07** | **0,03** | **19,60** | **78,9** | **8,07** | **0,11** | **0,0015** | **0,003** | **1,37** |
| **0,09** | **0,04** | **26,14** | **105,2** | **10,76** | **0,15** | **0,002** | **0,004** | **1,83** |

**Технология приготовления:** ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют, протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал. Вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кисель прозрачный, без пленки на поверхности

***Консистенция:*** однородная средней густоты, слегка желеобразная

***Цвет:*** соответствует виду ягод

***Вкус***: кисло - сладкий

***Запах:*** свежих ягод

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов**

**Номер рецептуры: №376**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Фрукты сушеные (смесь)** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или курага** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или изюм** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или чернослив** | **24** | **20** | **24** | **20** |
| **Сахар** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Кислота лимонная** | **0,15** | **0,2** | **0,15** | **0,2** |
| **Вода** | **152** | **205** | **152** | **205** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **0,33** | **0,015** | **20,82** | **84,75** | **23,86** | **0,93** | **0,0015** | **0,004** | **0,30** |
| **0,44** | **0,02** | **27,76** | **113** | **31,82** | **1,24** | **0,002** | **0,006** | **0,4** |

**Технология приготовления:** подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод , сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

***Консистенция:*** отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

***Вкус***: сладкий

***Запах:*** ароматов плодов или ягод

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры: №397**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Какао порошок** | **2** | **2** | **2** | **2** |
| **Сахар** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Молоко** | **92** | **110** | **92** | **110** |
| **Вода** | **65** | **80** | **62** | **80** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **3,15** | **2,72** | **12,96** | **89** | **114,7** | **0,41** | **0,04** | **0,14** | **1,20** |
| **3,67** | **3,19** | **15,82** | **107** | **137,0** | **0,43** | **0,05** | **0,17** | **1,43** |

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

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция :***жидкая

***Цвет:*** светло - шоколадный

***Вкус***: сладкий, с привкусом какао и молока

***Запах:*** свойственный какао

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: №395**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Кофейный напиток** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Молоко** | **75** | **90** | **75** | **90** |
| **Вода** | **90** | **108** | **90** | **108** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

***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** |
| **2,34** | **2,00** | **10,63** | **70** | **94,3** | **0,10** | **0,03** | **0,11** | **0,98** |
| **2,85** | **2,41** | **14,36** | **91** | **113,2** | **0,12** | **0,04** | **0,14** | **1,17** |

**Технология приготовления :**в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кофейный напиток налит в стакан или чашку

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус***: сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

***Запах:*** аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Яйца вареные**

**Номер рецептуры: №213**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **Яйцо** | **1 шт** | | **40** |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **1 шт** | |

***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** |
| **5,08** | **4,60** | **0,28** | **63** | **22,0** | **1,0** | **0,03** | **0,18** | **-** |

**Технология приготовления:** яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают очищенными по 1 или ½ шт на порцию.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция :***умеренно-плотная

***Цвет:*** белок – белый, желток - желтый

***Вкус***: свежее вареного яйца, приятный

***Запах:*** свойственный свежесваренным яйцам

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Картофель, запеченный в сметанном соусе**

**Номер рецептуры: №151**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **180** | **200** | **180** | **200** |
| **Картофель** | **144** | **192** | **107** | **144** |
| **молодой** | **133** | **180** | **107** | **144** |
| **с 01.11-31.12** | **153** | **206** | **107** | **144** |
| **с 01.01-28.02** | **164** | **221** | **107** | **144** |
| **с 01.03** | **178** | **240** | **107** | **144** |
| **Соус сметанный** |  |  | **60** | **80** |
| **Для соуса** |  |  |  |  |
| **Сметана** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Мука** | **4,5** | **6** | **4,5** | **6** |
| **Вода или отвар** | **45** | **60** | **45** | **60** |
| **Соль** | **0,45** | **0,6** | **0,45** | **0,6** |
| **Сыр** | **3,2** | **4,4** | **3** | **4** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **168** | **224** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **3,59** | **6,1** | **19,36** | **147** | **49,8** | **0,82** | **0,11** | **0,09** | **4,29** |
| **4,82** | **8,14** | **26,02** | **196** | **66,4** | **1,1** | **0,16** | **0,12** | **5,78** |

**Технология приготовления:** сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают. Подготовленный картофель укладывают на порционную сковороду или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** картофель сохранил форму нарезки равномерно полит соусом и запечен

***Консистенция:*** сочная, слабо хрустящая

***Цвет :***продуктов, входящих в блюдо

***Вкус***: умеренно соленый

***Запах:*** запеченных продуктов, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом**

**Номер рецептуры: №291**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **125** | **165** | **125** | **165** |
| **Говядина** | **54** | **72** | **40** | **53** |
| **или курица** | **20** | **24,3** | **18** | **22** |
| **или рыба** | **33,3** | **35** | **29** | **33,3** |
| **Масло сливочное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масса готового продукта** |  |  | **25** | **33** |
| **Картофель** | **153** | **204** | **115** | **153** |
| **молодой** | **143** | **191** | **115** | **153** |
| **с 01.11-31.12** | **164** | **218** | **115** | **153** |
| **с 01.01-28.02** | **177** | **235** | **115** | **153** |
| **с 01.03** | **192** | **260** | **115** | **153** |
| **Масса отварного картофеля** |  |  | **109** | **145** |
| **Лук репчатый** | **10** | **13** | **8** | **11** |
| **Масло сливочное** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масса припущенного лука** | **-** | **-** | **6** | **8** |
| **Масло сливочное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Сухари** | **-** | **-** | **141** | **188** |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **-** | **120** | **160** |
| **Масса готового изделия** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **125** | **165** |

***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** |
| **8,91** | **6,59** | **20,43** | **177** | **18,2** | **1,38** | **0,08** | **0,1** | **1,78** |
| **12,13** | **9,5** | **25,7** | **237** | **24,8** | **1,82** | **0,17** | **0,16** | **3,8** |

**Технология приготовления:** мясо, курицу или рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию. Подают с прокипяченным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

***Консистенция:*** нежная, сочная

***Цвет:*** продуктов, входящих в блюдо

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кисель из повидла, джема, варенья**

**Номер рецептуры: №383**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Повидло, джем или варенье** | **18** | **24** | **18** | **24** |
| **Сахар** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Крахмал картофельный** | **5** | **7** | **5** | **7** |
| **Кислота лимонная** | **0,2** | **0,3** | **0,2** | **0,3** |
| **Вода** | **143** | **191** | **143** | **191** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **0,06** | **-** | **16,69** | **67,05** | **7,87** | **0,21** | **0,0015** | **0,003** | **0,05** |
| **0,08** | **-** | **22,26** | **89,4** | **10,5** | **0,28** | **0,002** | **0,004** | **0,07** |

**Технология приготовления:** повидло, джем или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная, прозрачная масса, без пленки на поверхности

***Консистенция:*** однородная, средней густоты, слегка желеобразная

***Цвет:*** свойственный используемому сырью

***Вкус***: сладкий с кисловатым привкусом

***Запах:*** свойственный используемому сырью

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта № 63**

**Наименование изделия: Кисель из плодово-ягодного концентрата**

**Номер рецептуры: №384**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Концентрат киселя** | **18** | **24** | **18** | **24** |
| **Сахар** | **6** | **10** | **6** | **10** |
| **Вода** | **143** | **190** | **143** | **190** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **1,02** | **-** | **21,76** | **87,14** | **6,3** | **0,1** | **0,001** | **0,002** | **0,3** |
| **1,36** | **-** | **29,02** | **116,19** | **8,4** | **0,14** | **0,002** | **0,003** | **0,4** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная прозрачная масса

***Консистенция:*** средней густоты, без комков заварившегося крахмала

***Цвет :***свойственный используемому сырью

***Вкус***: кисло-сладкий

***Запах:*** свойственный используемому сырью

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками**

**Номер рецептуры: № 240**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **150** | **120** | **150** |
| **Творог** | **83** | **104** | **82** | **102** |
| **Яблоки свежие** | **46** | **60** | **28** | **36** |
| **Сахар** | **10** | **12** | **10** | **12** |
| **Яйца** | **1/3 шт.** | **3/8 шт.** | **12** | **15** |
| **Масло сливочное** | **5** | **9** | **5** | **9** |
| **Ванилин** | **0,01** | **0,01** | **0,01** | **0,01** |
| **Сухари** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Сметана** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Масса готового пудинга** |  |  | **120** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

***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** |
| **16,33** | **12,80** | **17,55** | **251** | **139,8** | **1,43** | **0,06** | **0,27** | **1,59** |
| **20,46** | **18,09** | **22,11** | **333** | **175,5** | **1,83** | **0,06** | **0,33** | **2,07** |

**Технология приготовления :**в протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу, перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см, на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, при температуре 220-250 oC. Готовый пудинг разрезают на куски.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:*** однородная, нежная

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

***Вкус***: творога и яблок, сладковатый.

***Запах :***творога и продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры: №394**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Чай – заварка** | **20** | **30** | **20** | **30** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Молоко или сливки** | **92** | **92** | **90** | **90** |
| **Вода** | **40** | **60** | **40** | **60** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **2,65** | **2,33** | **11,31** | **77** | **112,0** | **0,28** | **0,04** | **0,14** | **1,19** |
| **2,67** | **2,34** | **14,31** | **89** | **113,9** | **0,37** | **0,04** | **0,14** | **1,20** |

**Технология приготовления:** к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость серовато – белого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** серовато – белый

***Вкус***: сладкий с привкусом молока

***Запах:*** свойственный молоку и чаю

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры: №393**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Чай заварка** | **20** | **30** | **20** | **30** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Лимон** | **4** | **3,5** | **3,5** | **7** |
| **Вода** | **130** | **130** | **130** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **0,07** | **0,01** | **7,10** | **29** | **9,4** | **0,21** | **-** | **-** | **1,42** |
| **0,12** | **0,02** | **10,20** | **41** | **12,8** | **0,32** | **-** | **-** | **2,83** |

**Технология приготовления:** предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

***Консистенция :***жидкая

***Цвет:*** золотисто - коричневый

***Вкус***: сладкий с привкусом лимона

***Запах:*** свойственный чаю и лимону

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника**

**Номер рецептуры: №398**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Плоды шиповника сушеные** | **15** | **18** | **15** | **18** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Вода** | **150** | **180** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **0,51** | **0,21** | **14,23** | **61** | **16,2** | **0,47** | **0,01** | **0,05** | **75,0** |
| **0,61** | **0,25** | **18,67** | **19** | **19,2** | **0,57** | **0,01** | **0,05** | **90,0** |

**Технология приготовления:** плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисливающегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Сок томатный, или морковный или яблочный или абрикосовый или виноградный** | **150** | **180** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **Том** | **1,50** | **0,15** | **4,35** | **25** | **10,5** | **0,75** | **0,05** | **0,05** | **16,0** |
| **1,80** | **0,18** | **5,22** | **30** | **12,6** | **0,80** | **0,02** | **0,05** | **18,0** |
| **морк** | **1,65** | **0,15** | **0,30** | **84** | **28,5** | **0,90** | **0,02** | **0,03** | **4,50** |
| **1,98** | **0,18** | **22,68** | **100** | **34,2** | **1,08** | **0,02** | **0,04** | **5,40** |
| **Ябл** | **0,75** | **-** | **15,15** | **64** | **10,5** | **2,10** | **0,02** | **0,02** | **3,00** |
| **0,90** | **-** | **18,18** | **76** | **12,6** | **2,52** | **0,02** | **0,02** | **3,60** |
| **Абр** | **0,75** | **-** | **19,05** | **79** | **30,0** | **0,36** | **0,03** | **0,02** | **6,0** |
| **0,90** | **-** | **22,86** | **95** | **36,0** | **0,45** | **0,04** | **0,02** | **7,2** |
| **вишн** | **0,45** | **0,30** | **24,45** | **102** | **30** | **0,60** | **0,02** | **0,02** | **3,0** |
| **0,54** | **0,36** | **29,34** | **123** | **36** | **0,72** | **0,03** | **0,02** | **3,60** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сок налит в стаканы

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** соответствует соку

***Вкус***: соответствует соку

***Запах:*** соответствует соку

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из свежих плодов**

**Номер рецептуры: №372**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Яблоки** | **34** | **45** | **30** | **40** |
| **или груша** | **33** | **44** | **30** | **40** |
| **Вода** | **129** | **172** | **129** | **172** |
| **Сахар** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Кислота лимонная** | **0,15** | **0,2** | **0,15** | **0,2** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **Ябл** | **0,12** | **0,12** | **17,91** | **73,2** | **10,86** | **0,70** | **0,007** | **0,006** | **1,29** |
| **0,16** | **0,16** | **23,88** | **97,6** | **14,48** | **0,94** | **0,01** | **0,008** | **1,72** |
| **груша** | **0,12** | **0,09** | **18,06** | **73,5** | **11,95** | **0,73** | **0,004** | **0,07** | **0,64** |
| **0,16** | **0,12** | **24,08** | **98** | **15,94** | **0,98** | **0,006** | **0,01** | **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, добавляют лимонную кислоту, 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из апельсинов или мандаринов**

**Номер рецептуры: №374**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Апельсины** | **56** | **75** | **38** | **50** |
| **или мандарины** | **51** | **68** | **38** | **50** |
| **Сахар** | **22,5** | **30** | **22,5** | **30** |
| **Цедра** | **3,8** | **5** | **3,8** | **5** |
| **Вода** | **94** | **125** | **94** | **125** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **апел** | **0,33** | **0,075** | **25,49** | **97,95** | **17,64** | **0,18** | **0,012** | **0,01** | **9,67** |
| **0,45** | **0,01** | **33,49** | **138,6** | **23,52** | **0,24** | **0,016** | **0,014** | **12,9** |
| **манд** | **0,3** | **0,075** | **25,26** | **102,9** | **18,01** | **0,10** | **0,018** | **0,010** | **6,12** |
| **0,4** | **0,01** | **33,69** | **137,2** | **24,02** | **0,14** | **0,024** | **0,014** | **8,17** |

**Технология приготовления:** апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружечками или дольками, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезают тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками

***Консистенция:*** цитрусом – мягкая

***Цвет:*** оранжевый

***Вкус***: сладкий, апельсинов или мандаринов

***Запах:*** апельсинов или мандаринов

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Манный пудинг с киселем**

**Номер рецептуры: №195**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **150** | **120** | **150** |
| **Крупа манная** | **29** | **36** | **29** | **36** |
| **Молоко** | **48** | **60** | **48** | **60** |
| **Вода** | **48** | **60** | **48** | **60** |
| **Сахар** | **9** | **11** | **9** | **11** |
| **Яйцо** | **1/3** | **3/8** | **12** | **15** |
| **Масло сливочное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Изюм** | **6** | **8** | **6** | **7** |
| **Сухари** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Сметана** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **140** | **180** |
| **Масса готового пудинга** |  |  | **120** | **150** |
| **Соус** |  |  | **30** | **30** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **120/30** | **150/30** |

***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** |
| **6,30** | **7,54** | **40,72** | **256** | **84,36** | **1,76** | **0,06** | **0,13** | **0,66** |
| **8,02** | **9,93** | **51,02** | **326** | **110,2** | **2,20** | **0,08** | **0,17** | **0,88** |

**Технология приготовления:** в готовую вязкую манную кашу, охлажденную до 60-70oC, добавляют растертые с сахаром яичные желтки и перемешивают. В массу вводят взбитые в густую пену яичные белки. Массу раскладывают ровным слоем на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают. Отпускают с клюквенным соусом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** поверхность имеет ровную равномерно запеченную корочку

***Консистенция :***нежная, сочная, однородная с вкраплениями изюма

***Цвет:*** поверхности - золотистая

***Вкус***: манной каши и продуктов, входящих в блюдо

***Запах :***свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Биточки пшенные, манные**

**Номер рецептуры: №198**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **120** | **180** | **120** | **180** |
| **Крупа пшено** | **37** | **47** | **37** | **47** |
| **Или манная** | **32** | **40** | **32** | **40** |
| **Молоко** | **30** | **40** | **30** | **40** |
| **Вода** | **75** | **90** | **75** | **90** |
| **Сахар** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Яйца** | **1/8** | **1/7** | **5** | **6** |
| **Сухари пшеничные** | **5** | **6** | **5** | **6** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масса готовых биточков** |  |  | **120** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **120** | **150** |

***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** |
| **6,04** | **4,56** | **32,32** | **194** | **53,82** | **1,32** | **0,06** | **0,06** | **0,39** |
| **7,68** | **5,78** | **40,84** | **246** | **70,1** | **1,66** | **0,15** | **0,08** | **0,52** |

**Технология приготовления:** Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70oC, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** биточки – кругло-приплюснутые, равномерно запечённые

***Консистенция:*** однородная, нежная

***Цвет:*** корочки – золотистый до светло коричневого, на срезе - белая

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Ватрушки с повидлом, творогом.**

**Номер рецептуры: №458**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **46,4** | **62** |
| **Мука пшеничная** | **29,8** | **40** | **29,8** | **40** |
| **Сахар** | **1,6** | **2** | **1,6** | **2** |
| **Масло сливочное** | **1,3** | **1,7** | **1,3** | **1,7** |
| **Яйцо** | **1/26** | **1/20** | **1,5** | **2** |
| **Соль** | **0,5** | **0,6** | **0,5** | **0,6** |
| **Дрожжи прессованные** | **0,9** | **1,2** | **0,9** | **1,2** |
| **Вода** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Мука на подпыл** | **1,4** | **1,8** | **1,4** | **1,8** |
| **Повидло** | **30** | **40** | **30** | **40** |
| **Или фарш творожный:** | **30** | **40** | **30** | **40** |
| **-творог** | **27,5** | **36,6** | **27** | **36,2** |
| **-яйца** | **1/33 шт.** | **1/25 шт.** | **1,2** | **1,6** |
| **-сахар** | **1,5** | **2** | **1,5** | **2** |
| **-мука пшеничная** | **1,2** | **1,6** | **1,2** | **1,6** |
| **-ванилин** | **0,003** | **0,004** | **0,003** | **0,004** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30** | **1/23** | **1,3** | **1,7** |
| **Масло растительное для смазки** | **0,2** | **0,26** | **0,2** | **0,26** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
|  | **творог** | **7,9** | **4,69** | **25,0** | **173** | **43,5** | **0,77** | **0,06** | **0,1** | **0,03** |
| **10,5** | **6,26** | **33,3** | **230** | **58,0** | **1,02** | **0,09** | **0,13** | **0,04** |
|  | **Повидло** | **3,82** | **2,55** | **37,8** | **190** | **13,37** | **0,92** | **0,06** | **0,03** | **0,06** |
| **5,09** | **3,40** | **50,42** | **253** | **17,82** | **1,23** | **0,09** | **0,04** | **0,09** |

**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 230-240oC 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай-заварка**

**Номер рецептуры: №391**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |  |  |
| **1 порция** | | | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **брутто, г** | | **нетто, г** | **нетто, г** |
| **20** | | **30** | | **20** | **30** |
| **Чай высшего сорта** | **0,2** | | **0,3** | | **0,2** | **0,3** |
| **Вода** | **22** | | **32** | | **22** | **32** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  | | **20** | **30** |

***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** |
| **0,04** | **0,01** | **0,008** | **0,28** | **1,92** | **0,16** | **0,0002** | **0,002** | **0,02** |
| **0,06** | **0,05** | **0,012** | **0,42** | **2,28** | **0,24** | **0,0003** | **0,003** | **0,03** |

**Технология приготовления:** чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут, и доливают кипятком.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость – золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:*** золотисто-коричневый

***Вкус***: чуть терпкий

***Запах:*** свойственный чаю

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кефир, снежок, ряженка, йогурт**

**Номер рецептуры: №401**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Кефир** | **155** | **185** | **150** | **180** |
| **или снежок** | **155** | **185** | **150** | **180** |
| **или ряженка** | **155** | **185** | **150** | **180** |
| **или йогурт** | **155** | **185** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **Кефир** | **4,35** | **3,75** | **6,0** | **75** | **180,0** | **0,15** | **0,06** | **0,26** | **1,05** |
| **5,22** | **4,5** | **7,2** | **90** | **216,0** | **0,18** | **0,07** | **0,31** | **1,26** |
| **Ряженка** | **4,35** | **3,75** | **6,3** | **76** | **186** | **0,15** | **0,05** | **0,20** | **0,45** |
| **5,22** | **4,50** | **7,56** | **92** | **232,0** | **0,18** | **0,04** | **0,23** | **0,54** |

**Технология приготовления:** Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

**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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: №400**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Молоко** | **158** | **189** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***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** |
| **4,58** | **4,08** | **7,58** | **85** | **189,6** | **0,16** | **0,06** | **0,24** | **2,05** |
| **5,48** | **4,88** | **9,07** | **102** | **226,8** | **0,19** | **0,08** | **0,28** | **2,46** |

**Технология приготовления:** молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** молоко без пленки на поверхности

***Консистенция:***  жидкая

***Цвет:*** белый, с кремовым оттенком

***Вкус***: молока

***Запах:*** молока

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Блины**

**Номер рецептуры: №267**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **Мука пшеничная** |  | 66 | **66** |  |
| **Молоко или вода** |  | 110 | **110** |  |
| **Яйца** |  | ¼ | **¼** |  |
| **Сахар** |  | 4 |  |  |
| **Масло сливочное** |  | **5** | **4** |  |
| **Соль** |  | **1,2** | **1,2** |  |
| **Дрожжи прессованные** |  | **4** | **4** |  |
| **Масса теста** |  | **-** | **195** |  |
| **Масло растительное** |  | **5** | **5** |  |
| **Масло сливочное** |  | **10** | **10** |  |
| **Джем** |  | **20,2** | **20** |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход с маслом:** |  |  | **150/10** |  |
| **Выход с джемом:** |  |  | **150/20** |  |

***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** |
| **с маслом** | **11,3** | **17,65** | **62,8** | **428** | **129,6** | **2,00** | **0,23** | **0,27** | **0,56** |
| **с джемом** | **11,8** | **10,6** | **72,9** | **434** | **132,4** | **2,09** | **0,23** | **0,20** | **0,73** |

**Технология приготовления:** В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 30-35oC, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Затем вливают растопленное сливочное масло и снова перемешивают и оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесло перемешивают. Блины выпекают с обеих сторон диаметром 15см. отпускают по 3 шт на порцию.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** блины одинакового размера и толщины, хорошо прожарены

***Консистенция:***  пышная, мягкая

***Цвет:*** от желтого до золотистого

***Вкус***: свежевыпеченного дрожжевого теста, приятный, слабосоленый

***Запах:*** выпеченных блинов.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Плоды и ягоды свежие**

**Номер рецептуры: №368**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** |
| **Яблоки** | **140** | | **100** |
| **или груши** | **111** | | **100** |
| **или бананы** | **167** | | **100** |
| **или виноград** | **104** | | **100** |
| **или апельсин** | **140** | | **100** |
| **или мандарин** | **135** | | **100** |
| **Выход:** |  |  | **100** |

***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** |
| **Яблоки** | **0,40** | **0,40** | **9,80** | **44** | **16,0** | **2,20** | **0,03** | **0,02** | **10,00** |
| **Груши** | **0,40** | **0,30** | **10,30** | **46** | **19,0** | **2,30** | **0,03** | **0,03** | **5,00** |
| **Бананы** | **1,50** | **0,50** | **21,00** | **95** | **8,0** | **0,60** | **0,04** | **0,05** | **10,00** |
| **Виноград** | **0,60** | **0,60** | **15,40** | **69** | **30,0** | **0,60** | **0,03** | **0,02** | **6,00** |
| **Апельсин** | **0,60** | **0,14** | **15,00** | **66** | **24,0** | **0,24** | **0,03** | **0,02** | **40,00** |
| **Мандарин** | **0,56** | **0,14** | **15,20** | **64** | **24,8** | **0,10** | **0,04** | **0,02** | **26,60** |

**Технология приготовления:** Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** целые плоды или ягоды

***Консистенция:***  соответствующая виду плодов или ягод

***Цвет:*** соответствующий виду плодов или ягод

***Вкус***: соответствующий виду плодов или ягод

***Запах :***соответствующий виду плодов или ягод

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: №45**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, г** | | | **нетто, г** | | |
| **40** | **60** | **40** | **60** | **150** | **180** | **200** | **150** | **180** | **200** |
| **Картофель** | **14** | **20** | **10** | **15** | **51** | **61** | **68** | **35** | **47** | **52** |
| **Молодой** | **13** | **19** | **10** | **15** | **48** | **58** | **65** | **35** | **47** | **52** |
| **с 01.11-31.12** | **14** | **21** | **10** | **15** | **55** | **67** | **74** | **35** | **47** | **52** |
| **с 01.01-28.02** | **16** | **23** | **10** | **15** | **60** | **72** | **80** | **35** | **47** | **52** |
| **с 01.03** | **17** | **25** | **10** | **15** | **64** | **77** | **86** | **35** | **47** | **52** |
| **Свекла** | **10** | **15** | **8** | **12** | **38** | **46** | **51** | **30** | **36** | **40** |
| **с 01.01** | **11** | **16** | **8** | **12** | **40** | **48** | **54** | **30** | **36** | **40** |
| **Морковь** | **7** | **11** | **6** | **9** | **28** | **34** | **38** | **23** | **27** | **30** |
| **с 01.01** | **8** | **12** | **6** | **9** | **30** | **36** | **40** | **23** | **27** | **30** |
| **Огурцы соленые** | **10** | **15** | **8** | **12** | **38** | **45** | **50** | **30** | **36** | **40** |
| **Лук зеленый** | **7** | **11** | **6** | **9** | **28** | **34** | **38** | **23** | **27** | **30** |
| **Или репчатый** | **7** | **11** | **6** | **9** | **27** | **32** | **36** | **23** | **27** | **30** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** | **9** | **11** | **12** | **9** | **11** | **12** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |  |  |  | **150** | **180** | **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** |
| **0,54** | **2,47** | **3,37** | **36,72** | **9,31** | **0,34** | **0,016** | **0,017** | **4,2** |
| **0,81** | **3,70** | **5,06** | **54,96** | **13,92** | **0,51** | **0,024** | **0,026** | **6,15** |
| **1,38** | **6,18** | **8,4** | **94,8** | **23,2** | **0,8** | **0,05** | **0,04** | **10,2** |
| **2,48** | **11,1** | **15,1** | **170,6** | **41,7** | **1,44** | **0,09** | **0,07** | **18,3** |
| **2,76** | **12,36** | **16,8** | **189,6** | **46,2** | **1,6** | **0,1** | **0,08** | **20,4** |

**Технология приготовления:** отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают**.**

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** продуктов, входящих в винегрет

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из моркови с курагой**

**Номер рецептуры: №42**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Морковь** | **47** | **70** | **37** | **56** |
| **с 01.01** | **49** | **75** | **37** | **56** |
| **Курага** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,58** | **0,042** | **5,73** | **25,68** | **13,63** | **0,33** | **0,02** | **0,02** | **1,83** |
| **0,88** | **0,06** | **8,60** | **38,52** | **20,45** | **0,49** | **0,04** | **0,04** | **2,75** |

**Технология приготовления:** сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сахаром.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** морковь и курага равномерно перемешивают, салат уложен горкой

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** продуктов, входящих в состав блюда

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из моркови**

**Номер рецептуры: №41**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Морковь** | **48** | **72** | **38** | **57** |
| **с 01.01** | **51** | **76** | **38** | **57** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,49** | **0,038** | **4,64** | **20,92** | **10,42** | **0,27** | **0,023** | **0,026** | **1,92** |
| **0,74** | **0,05** | **6,96** | **31,38** | **15,64** | **0,41** | **0,034** | **0,040** | **2,88** |

**Технология приготовления:** подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 oC 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из моркови с яблоками**

**Номер рецептуры: №38**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Морковь** | **37** | **56** | **30** | **45** |
| **с 01.01** | **40** | **60** | **30** | **45** |
| **Яблоки свежие** | **11** | **17** | **10** | **15** |
| **Сахар** | **0,4** | **0,6** | **0,4** | **0,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,43** | **0,07** | **3,44** | **16,16** | **9,77** | **0,43** | **0,02** | **0,02** | **2,5** |
| **0,64** | **0,10** | **5,17** | **24,24** | **14,56** | **0,64** | **0,03** | **0,03** | **3,75** |

**Технология приготовления:** сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар, припускают 3 минуты при температуре 85 oC.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** морковь и яблоки нарезаны соломкой

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** свойственный моркови, яблокам

***Вкус***: свойственный моркови, яблокам

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с яблоками**

**Номер рецептуры: №35**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Свекла** | **34** | **52** | **27** | **40** |
| **с 01.01** | **36** | **54** | **27** | **40** |
| **Яблоки свежие** | **12** | **18** | **10** | **16** |
| **Сахар** | **1,2** | **1,8** | **1,2** | **1,8** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,44** | **2,07** | **4,57** | **38,68** | **11,61** | **0,63** | **0,008** | **0,012** | **3,72** |
| **0,66** | **3,11** | **6,86** | **58,02** | **17,42** | **0,94** | **0,012** | **0,014** | **5,58** |

**Технология приготовления:** подготовленную свеклу отваривают затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленными семенным гнездом, нарезают соломкой, припущенными с сахаром в течении 3 минуты при температуре 85 oC. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** свекла и яблоки мелко нарезаны, заправлены растительным маслом

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** темно – малиновый

***Вкус***: свойственный свекле и яблокам

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с изюмом и курагой**

**Номер рецептуры: №32**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Свекла** | **38** | **57** | **30** | **45** |
| **с 01.01** | **40** | **60** | **30** | **45** |
| **Курага** | **2,5** | **3** | **2,5** | **3** |
| **Изюм** | **2,5** | **4** | **2,5** | **4** |
| **Растительное масло** | **2,5** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,62** | **2,44** | **5,41** | **46,16** | **13,04** | **0,56** | **0,012** | **0,018** | **3,08** |
| **0,93** | **3,67** | **8,18** | **69,24** | **19,56** | **0,84** | **0,018** | **0,027** | **4,63** |

**Технология приготовления:** отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные мелко нарезанные курагу и изюм, перемешивают и заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** свекла нарезана соломкой, продукты равномерно перемешаны

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** темно – малиновый

***Вкус***: свойственный свекле, кураге, изюму

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свеклы**

**Номер рецептуры: №33**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Свекла** | **48** | **73** | **38** | **54** |
| **с 01.01** | **51** | **75** | **38** | **54** |
| **Масло растительное** | **2,4** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,77** | **2,43** | **3,34** | **37,56** | **14,46** | **0,53** | **0,007** | **0,015** | **3,8** |
| **0,85** | **3,65** | **5,19** | **56,34** | **21,69** | **0,79** | **0,011** | **0,022** | **5,7** |

**Технология приготовления:** отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:***  мягкая, сочная

***Цвет:*** темно - малиновый

***Вкус***: свойственный свекле и растительному маслу

***Запах:*** свеклы и растительного масла

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты**

**Номер рецептуры: №20**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Капуста белокочанная** | **39** | **59** | **31** | **47** |
| **Морковь** | **5** | **7,5** | **4** | **6** |
| **с 01.01** | **5,5** | **8** | **4** | **6** |
| **Кислота лимонная** | **0,12** | **0,18** | **0,12** | **0,18** |
| **Вода кипяченная** | **3,8** | **5,8** | **3,8** | **5,8** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,56** | **2,43** | **3,6** | **34,96** | **14,94** | **0,2** | **0,01** | **0,01** | **12,98** |
| **0,84** | **3,64** | **5,41** | **52,44** | **22,42** | **0,3** | **0,02** | **0,02** | **19,47** |

**Технология приготовления:** лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль. Раствор лимонной кислоты нагревают непрерывно помешивая не менее 2 минут при температуре 95-100 oC. Охлаждают, 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта № 90**

**Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов**

**Номер рецептуры: №15**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Помидоры свежие** | **21** | **31** | **18** | **27** |
| **Огурцы свежие** | **25** | **37** | **20** | **30** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,38** | **2,45** | **1,23** | **28,56** | **10,70** | **0,30** | **0,01** | **0,01** | **7,6** |
| **0,57** | **3,68** | **1,84** | **42,84** | **16,06** | **0,45** | **0,02** | **0,02** | **11,4** |

**Технология приготовления:** подготовленные свежие помидоры и очищенные свежие огурцы нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные помидоры и огурцы заправляют солью, растительным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи нарезаны тонкими ломтиками, заправлены растительным маслом

***Консистенция:***  упругая

***Цвет:*** помидоров – красный, огурцов – белый с зеленой каймой

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свежих помидоров и огурцов в сочетании с растительным маслом

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом**

**Номер рецептуры: №28**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Свекла** | **42** | **63** | **33** | **49** |
| **с 01.01** | **44** | **65** | **33** | **49** |
| **Чернослив** | **4** | **6** | **4** | **6** |
| **Масло растительное** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,62** | **0,25** | **7,86** | **52,6** | **16,88** | **0,64** | **0,007** | **0,01** | **3,45** |
| **0,94** | **0,38** | **11,79** | **78,9** | **25,33** | **0,96** | **0,009** | **0,02** | **5,18** |

**Технология приготовления:** отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром, растительным маслом. Прогревают 3 мин при температуре 85 oC,

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** свекла и чернослив нарезаны соломкой

***Консистенция:***  мягкая

***Цвет:*** продуктов, входящих в состав блюда

***Вкус***: свеклы, чернослива, растительного масла

***Запах:*** продуктов, входящих в состав блюда

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с луком**

**Номер рецептуры: №14**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Помидоры свежие** | **34** | **51** | **29** | **43** |
| **Лук репчатый** | **11,5** | **17** | **10** | **14** |
| **Или лук зеленый** | **11,5** | **17** | **9** | **14** |
| **Масло растительное** | **2,4** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,45** | **2,47** | **1,88** | **31,64** | **7,03** | **0,33** | **0,02** | **0,01** | **8,1** |
| **0,67** | **3,7** | **2,8** | **47,46** | **10,54** | **0,50** | **0,03** | **0,02** | **12,2** |

**Технология приготовления:** подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками. Лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** овощи нарезают ломтиками, заправлен растительным маслом

***Консистенция:***  упругая, сочная

***Цвет:*** помидоров – красный

***Вкус***: умеренно соленый

***Запах:*** свежих помидоров в сочетании с растительным маслом

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Бутерброд с икрой кетовой**

**Номер рецептуры: №4**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **32** | **32** | **32** | **32** |
| **Икра кетовая** | **10,2** | **10** | **10,2** | **10** |
| **Масло сливочное** | **2** | **2** | **2** | **2** |
| **Хлеб пшеничный** | **20** | **20** | **20** | **20** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **32** | **32** |

***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** |
| **4,75** | **2,97** | **9,69** | **84** | **14,1** | **0,58** | **0,09** | **0,06** | **0,24** |
| **4,75** | **2,97** | **9,69** | **84** | **14,1** | **0,58** | **0,09** | **0,06** | **0,24** |

**Технология приготовления:** На ломтики хлеба кладут кетовую икру, оформляют маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, икра кетовая - горкой

***Консистенция:***  хлеба – мягкая, масла – не растекающаяся, икры - плотная

***Цвет:*** хлеба, масла, икры кетовой

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Бутерброд с сыром**

**Номер рецептуры: №3**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **34** | **55** | **34** | **55** |
| **Сыр российский** | **9,5** | **10,6** | **9** | **10** |
| **или голландский** | **9,7** | **10,8** | **9** | **10** |
| **или костромской** | **9,3** | **10,4** | **9** | **10** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Хлеб пшеничный** | **20** | **40** | **20** | **40** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **34** | **55** |

***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** |
| **2,81** | **4,49** | **10,98** | **100,3** | **82,39** | **0,53** | **0,03** | **0,04** | **0,06** |
| **6,45** | **7,27** | **17,77** | **162,25** | **133,28** | **0,87** | **0,06** | **0,07** | **0,10** |

**Технология приготовления:** Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы

***Консистенция:***  мягкая

***Цвет:*** сыра и хлеба

***Вкус***: сыра и хлеба

***Запах :***свойственный продуктам, входящим в блюдо

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из зеленого горошка консервированного**

**Номер рецептуры: №10**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Зеленый горошек** | **58** | **88** | **38** | **57** |
| **Масло растительное** | **2,4** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
| **Петрушка** | **0,5** | **0,4** | **0,8** | **0,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **1,19** | **2,07** | **1,27** | **33** | **8,58** | **0,27** | **0,04** | **0,019** | **4,4** |
| **1,78** | **3,11** | **1,91** | **50** | **12,87** | **0,41** | **0,06** | **0,028** | **6,6** |

**Технология приготовления:** Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленной зеленью

***Консистенция:*** сочная, плотная

***Цвет:*** свойственный сорту горошка

***Вкус***: консервированного горошка

***Запах :***консервированного зеленого горошка

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом**

**Номер рецептуры: №2**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Хлеб пшеничный** | **20** | **40** | **20** | **40** |
| **Выход:** |  |  | **45** | **65** |

***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** |
| **2,03** | **3,21** | **11,34** | **127** | **8,91** | **0,71** | **0,02** | **0,02** | **0,08** |
| **2,94** | **4,64** | **16,38** | **184** | **12,88** | **1,02** | **0,03** | **0,03** | **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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Бутерброд с маслом**

**Номер рецептуры: №1**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **28** | **50** | **28** | **50** |
| **Масло сливочное** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Хлеб пшеничный** | **20** | **40** | **20** | **40** |
| **Выход:** |  |  | **28** | **50** |

***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** |
| **1,71** | **5,28** | **10,23** | **9,52** | **6,57** | **0,43** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **3,06** | **9,43** | **18,27** | **170** | **11,67** | **0,77** | **0,06** | **0,03** | **-** |

**Технология приготовления:** хлеб намазывают маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

***Консистенция:***  хлеба – мягкая, масла – мажущаяся

***Цвет:*** соответствующий виду масла

***Вкус***: соответствующий виду масла

***Запах:*** масла в сочетании со свежим хлебом.

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Масло (порциями)**

**Номер рецептуры: №6**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **5** | **5** |

***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** |
| **0,04** | **3,62** | **0,065** | **43** | **1,2** | **0,01** | **0,0005** | **0,006** | **-** |

**Технология приготовления:** масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кусочки прямоугольной формы

***Консистенция:***  мягкая

***Цвет:*** соответствующий виду масла

***Вкус***: соответствующий виду масла, без посторенних привкусов

***Запах:*** соответствующий виду масла, без посторенних привкусов

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Сыр (порциями)**

**Номер рецептуры: №7**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Сыр российский** | **16** | **21,2** | **15** | **20** |
| **или голландский** | **16,5** | **21,6** | **15** | **20** |
| **или костромской** | **15,5** | **20,8** | **15** | **20** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **15** | **20** |

***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** |
| **3,48** | **4,43** | **-** | **54** | **132** | **0,30** | **0,01** | **0,03** | **0,11** |
| **4,64** | **5,9** | **-** | **72** | **176** | **0,20** | **0,01** | **0,06** | **0,14** |

**Технология приготовления:** сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40мин до отпуска, хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ломтики прямоугольной или треугольной формы

***Консистенция:***  мягкая, не крошащаяся

***Цвет:*** соответствующий виду сыра

***Вкус***: соответствующий виду сыра

***Запах :***соответствующий виду сыра

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной**

**Номер рецептуры: №1**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **30** | **45** | **30** | **45** |
| **Хлеб пшеничный** | **30** | **45** | **30** | **45** |
| **Хлеб ржаной** | **30** | **45** | **30** | **45** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **30** | **45** |

***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** |
| **2,13** | **0,33** | **13,92** | **68,7** | **6** | **0,51** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **3,19** | **0,49** | **20,43** | **103** | **9** | **0,76** | **0,045** | **0,03** | **-** |
| **1,56** | **0,36** | **13,29** | **64,2** | **8,7** | **0,6** | **0,045** | **0,039** | **-** |
| **2,34** | **0,54** | **19,93** | **96** | **13,05** | **0,9** | **00,06** | **0,058** | **-** |

**Технология приготовления:** хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** ровные ломтики хлеба

***Консистенция:***  мягкая

***Цвет:*** соответствующий виду хлеба

***Вкус***: соответствующий виду хлеба

***Запах:*** соответствующий виду хлеба

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Колбаса (порциями)**

**Номер рецептуры: №9**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **50** | **60** | **50** | **60** |
| **Колбаса вареная** | **51** | **61** | **50** | **60** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **50** | **60** |

***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** |
| **6,4** | **11,1** | **0,75** | **128** | **14,5** | **0,85** | **0,11** | **0,07** | **-** |
| **7,6** | **13,3** | **0,9** | **154** | **17,4** | **1,02** | **0,13** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:** С колбасы удаляют оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. Отпускают как самостоятельное блюдо, без гарнира.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кружочки одинакового диаметра

***Консистенция:***  мягкая, не крошащаяся

***Цвет:*** соответствующий виду колбасы

***Вкус***: соответствующий виду колбасы

***Запах :***соответствующий виду колбасы

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов**

**Номер рецептуры: №13**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Огурцы свежие** | **47** | **71** | **38** | **57** |
| **Масло растительное** | **2,4** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **0,30** | **2,43** | **0,95** | **26,91** | **8,74** | **0,22** | **0,011** | **0,015** | **3,8** |
| **0,45** | **3,65** | **1,42** | **40,38** | **13,11** | **0,34** | **0,017** | **0,022** | **5,7** |

**Технология приготовления:** Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают на ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

***Консистенция:***  хрустящая

***Цвет:*** соответствующий сорту огурцов

***Вкус***: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

***Запах:*** огурцов и растительного масла

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Салат из кукурузы консервированной**

**Номер рецептуры: №12**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **40** | **60** | **40** | **60** |
| **Кукуруза консервированная** | **30** | **78** | **20** | **56** |
| **Сахар** | **0,8** | **1,2** | **0,8** | **1,2** |
| **Масло растительное** | **2,4** | **3,6** | **2,4** | **3,6** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **40** | **60** |

***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** |
| **1,15** | **2,47** | **3,21** | **39,72** | **7,85** | **0,26** | **0,04** | **0,018** | **3,72** |
| **1,72** | **3,70** | **4,82** | **59,5** | **11,77** | **0,39** | **0,05** | **0,028** | **5,58** |

**Технология приготовления:** Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** кукуруза сохранила форму

***Консистенция:***  сочная, плотная

***Цвет:*** свойственный консервированной кукурузе

***Вкус***: умеренно сладкий

***Запах:*** консервированной кукурузы с растительным маслом

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус белый основной**

**Номер рецептуры: № 347**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **1 порция** | | | | **1 порция** | | | |
| **брутто, г** | | | | **нетто, г** | | | |
| **1000** | **50** | **40** | **30** | **1000** | **50** | **40** | **30** |
| **Масло сливочное** | **50** | **3** | **2** | **1,5** | **50** | **3** | **2** | **1,5** |
| **Мука** | **50** | **2** | **2** | **1,5** | **50** | **2** | **2** | **1,5** |
| **Лимонная кислота** | **1** | **0,15** | **0,04** | **0,03** | **1** | **0,15** | **0,04** | **0,03** |
| **Вода или бульон** |  |  |  |  | **1000** | **50** | **44** | **33** |
| **Выход:** |  |  |  |  | **1000** | **50** | **40** | **30** |

***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** |
| **6,01** | **35,15** | **36,66** | **487** | **117,3** | **1,59** | **0,12** | **0,10** | **2,75** |
| **0,30** | **1,75** | **1,83** | **24,35** | **5,86** | **0,07** | **0,006** | **0,005** | **0,13** |
| **0,24** | **1,40** | **1,46** | **19,48** | **5,6** | **0,06** | **0,004** | **0,004** | **0,11** |
| **0,18** | **1,05** | **1,09** | **14,61** | **3,5** | **0,04** | **0,003** | **0,003** | **0,08** |

**Технология приготовления:** муку подсушивают при температуре 110-120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до температуры 60-70 С, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

***Консистенция:*** вязкая, эластичная, нежная.

***Цвет:***светло-кремовый

***Вкус:*** соответствующий используемым продуктам, свойственный томату.

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус сметанный**

**Номер рецептуры: №354**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | | | |
| **1000** | **50** | **40** | **30** | **1000** | **50** | **40** | **30** |
| **Сметана** | **250** | **13** | **10** | **7,5** | **250** | **13** | **10** | **7,5** |
| **Мука пшеничная** | **75** | **4** | **3** | **2** | **75** | **4** | **3** | **2** |
| **Вода или отвар** |  |  |  |  | **750** | **40** | **30** | **22** |
| **Масса белого соуса** |  |  |  |  | **750** | **40** | **30** | **22** |
| **Соль** |  |  |  |  | **8** | **0,4** | **0,3** | **0,2** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  | **1000** | **50** | **40** | **30** |

***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** |
| **14,06** | **40,96** | **58,68** | **741,0** | **273,0** | **2,08** | **0,21** | **0,29** | **0,38** |
| **0,70** | **2,04** | **2,93** | **37,05** | **13,65** | **0,10** | **0,01** | **0,01** | **0,019** |
| **0,57** | **1,63** | **2,34** | **29,64** | **10,92** | **0,08** | **0,008** | **0,01** | **0,015** |
| **0,42** | **1,22** | **1,76** | **22,2** | **8,34** | **0,06** | **0,006** | **0,008** | **0,011** |

**Технология приготовления:** просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-7 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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус молочный сладкий**

**Номер рецептуры: №351**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | | | |
| **1000** | **50** | **40** | **30** | **1000** | **50** | **40** | **30** |
| **Молоко** | **500** | **25** | **20** | **15** | **500** | **25** | **20** | **15** |
| **Масло сливочное** | **45** | **2** | **1,8** | **1,3** | **45** | **2** | **1,8** | **1,3** |
| **Мука пшеничная** | **45** | **2** | **1,8** | **1,3** | **45** | **2** | **1,8** | **1,3** |
| **Вода** | **500** | **25** | **20** | **15** | **500** | **25** | **20** | **15** |
| **Сахар** | **80** | **4** | **3** | **2** | **80** | **4** | **3** | **2** |
| **Ванилин** | **0,05** | **0,002** | **0,002** | **0,001** | **0,05** | **0,002** | **0,002** | **0,001** |
| **Выход:** |  |  |  |  | **1000** | **50** | **40** | **30** |

***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** |
| **19,43** | **45,19** | **132,45** | **1015** | **627,1** | **1,69** | **0,25** | **0,74** | **3,25** |
| **0,97** | **2,25** | **6,62** | **50,75** | **31,35** | **0,08** | **0,01** | **0,03** | **0,16** |
| **0,77** | **1,8** | **5,3** | **40,6** | **23,0** | **0,06** | **0,01** | **0,023** | **0,15** |
| **0,58** | **1,35** | **3,97** | **30,45** | **18,8** | **0,05** | **0,007** | **0,02** | **0,09** |

**Технология приготовления:** Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят молоком с водой и растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

***Консистенция:*** полужидкая, эластичная, нежная

***Цвет:*** кремовый

***Вкус:*** нежный, сладкий, молочный

***Запах:*** кипяченого молока, запах ванилина.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Фарш из кураги**

**Номер рецептуры: № 509**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **1000** | **25** | **1000** | **25** |
| **Курага** | **450** | **12** | **450** | **12** |
| **Вода** | **400** | **10** | **400** | **10** |
| **Сахар** | **200** | **5** | **200** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **1000** | **25** |

***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** |
| **23,40** | **1,35** | **479,0** | **2022** | **745,5** | **15,15** | **0,45** | **0,90** | **9,00** |
| **0,58** | **0,03** | **11,97** | **50,55** | **18,63** | **0,37** | **0,01** | **0,02** | **0,22** |

**Технология приготовления:** Замоченную на 10-15 минут курагу тщательно промывают в теплой воде, затем припускают до готовности, добавляют сахар и уваривают до загустения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** проваренная курага

***Консистенция:*** средней густоты

***Цвет :***оранжевый

***Вкус:*** кисло-сладкий

***Запах:*** кураги, приятный.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Фарш рыбный**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **1000** | **25** | **1000** | **25** |
| **Минтай неразделанный** | **2052** | **51** | **1026** | **26** |
| **Минтай потрошенный б/г** | **1350** | **34** | **1026** | **26** |
| **Масса готовой рыбы** |  |  | **841** | **21** |
| **Лук репчатый** | **167** | **4** | **140** | **3** |
| **Масло сливочное** | **100** | **3** | **100** | **3** |
| **Мука пшеничная** | **10** | **0,25** | **10** | **0,25** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **1000** | **25** |

***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** |
| **167,75** | **78,77** | **20,55** | **1462,0** | **170,0** | **7,0** | **0,83** | **1,0** | **3,33** |
| **4,19** | **1,96** | **0,51** | **36,0** | **4,25** | **0,175** | **0,02** | **0,025** | **0,08** |

**Технология приготовления:** Рыбное филе с кожей без костей нарезают на куски по 40-50 г, укладывают на противень, добавляют горячую воду, соль и припускают (на 1 кг рыбы0,3 л воды или бульона). Готовую рыбу измельчают, добавляют предварительно бланшированный пассированный лук, белый соус и тщательно перемешивают. Кладут на противень слоем 3 см и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160 С 5-7 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** измельченная вареная рыба

***Консистенция:***  однородная, сочная, рыхлая

***Цвет:*** белый с сероватым оттенком

***Вкус:*** соответствующий рыбе, в меру соленый

***Запах:*** соответствующий продуктам, входящим в блюдо.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус молочный**

**Номер рецептуры: №350**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | | | |
| **1000** | **50** | **40** | **30** | **1000** | **50** | **40** | **30** |
| **Молоко** | **500** | **25** | **20** | **15** | **500** | **25** | **20** | **15** |
| **Вода** | **500** | **25** | **20** | **15** | **500** | **25** | **20** | **15** |
| **Мука пшеничная** | **55** | **3** | **2** | **1,6** | **55** | **3** | **2** | **1,6** |
| **Масло сливочное** | **55** | **3** | **2** | **1,6** | **55** | **3** | **2** | **1,6** |
| **Сахар** | **10** | **0,5** | **0,4** | **0,3** | **10** | **0,5** | **0,4** | **0,3** |
| **Соль** | **8** | **0,4** | **0,3** | **0,2** | **8** | **0,4** | **0,3** | **0,2** |
| **Выход:** |  |  |  |  | **1000** | **50** | **40** | **30** |

***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** |
| **20,56** | **52,42** | **70,92** | **838,0** | **658,3** | **1,93** | **0,27** | **0,76** | **3,25** |
| **1,03** | **2,62** | **3,67** | **41,9** | **32,91** | **0,09** | **0,01** | **0,03** | **0,16** |
| **0,8** | **2,09** | **3,15** | **28,3** | **26,3** | **0,07** | **0,01** | **0,03** | **0,15** |
| **0,61** | **1,57** | **2,12** | **25,1** | **19,7** | **0,05** | **0,008** | **0,02** | **0,09** |

**Технология приготовления:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков от муки.

***Консистенция:*** полужидкая, однородная, нежная.

***Цвет:*** кремовый.

***Вкус:*** насыщенный, соответствующий использованным продуктам молока

***Запах:*** продуктов, входящих в соус.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Оладьи**

**Номер рецептуры: №449**

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | |
| **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| **Тесто для оладий** |  | **176** |  | **152** |  | **117** |
| **Мука пшеничная** | **85** | **85** | **74** | **74** | **56** | **56** |
| **Яйцо** | **1/10 шт.** | **4** | **1\12шт.** | **3,4** | **1/15 шт.** | **2,6** |
| **Молоко или вода** | **85** | **85** | **74** | **74** | **56** | **56** |
| **Дрожжи прессованные** | **3** | **3** | **2,2** | **2,2** | **1,6** | **1,6** |
| **Сахар** | **3** | **3** | **2,6** | **2,6** | **2** | **2** |
| **Соль** | **2** | **2** | **1,3** | **1,3** | **1** | **1** |
| **Масло растительное** | **9** | **9** | **8** | **8** | **6** | **6** |
| **Масса готовых изделий** |  | **150** | **130** | **130** | **100** | **100** |
| **Масло сливочное** | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** |
| **или джем** | **15,2** | **15** | **15,2** | **15** | **15,2** | **15** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход с маслом:** |  | **150/10** |  | **130/10** |  | **100/10** |
| **Выход с джемом:** |  | **150/15** |  | **130/15** |  | **100/15** |

***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** |
| **11,5** | **14,5** | **62,8** | **429,0** | **129,6** | **2,01** | **0,23** | **0,22** | **0,56** |
| **12,2** | **10,29** | **70,7** | **421,0** | **128,5** | **2,03** | **0,22** | **0,20** | **0,71** |
| **9,96** | **12,5** | **54,5** | **372,0** | **112,3** | **1,74** | **0,19** | **0,19** | **0,48** |
| **10,57** | **8,9** | **61,2** | **364,0** | **111,3** | **1,75** | **0,19** | **0,19** | **0,61** |
| **7,6** | **9,6** | **41,8** | **286,0** | **86,4** | **1,34** | **0,15** | **0,14** | **0,37** |
| **8,13** | **6,86** | **47,1** | **280,0** | **57,6** | **1,35** | **0,14** | **0,13** | **0,47** |

**Технология приготовления:** В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на разогретых чугунных сковородках по 2-3 шт. на порцию. 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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Слойка с повидлом**

**Номер рецептуры: №463**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Мука пшеничная** | **34** | **45** | **34** | **45** |
| **Сахар** | **7** | **9** | **7** | **9** |
| **Маргарин** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Яйца** | **1\10 шт** | **4** | **1\8 шт** | **8** |
| **Соль** | **0,4** | **0,5** | **0,4** | **0,5** |
| **Дрожжи** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Масса теста** |  |  | **65** | **86** |
| **Повидло** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Масло растительное для смазки листов** | **0,2** | **0,3** | **0,2** | **0,3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **4,09** | **7,57** | **32,60** | **214,0** | **12,85** | **0,80** | **0,06** | **0,05** | **-** |
| **5,46** | **10,10** | **43,47** | **285,0** | **17,14** | **1,07** | **0,09** | **0,06** | **-** |

**Технология приготовления:** Приготавливают дрожжевое тесто опарным способом, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 2 см. маргарин размягчают, посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт и кладут на пласт теста и завертывают в виде конверта, снова раскатывают в пласт толщиной 1 см. с пласта сметают муку, складывают втрое и оставляют на 25-30 минут в прохладном месте для охлаждения. После двухкратной раскатки и охлаждения тесто снова раскатывают в пласт толщиной 10-12 мм. На середину прямоугольного пласта выпускают повидло из кондитерского мешка. Один край смазывают яйцом и завертывают в жгут, который разрезают поперек на порционные куски. Булочки укладывают на смазанный жиром лист и оставляют для расстойки, затем смазывают яйцом и выпекают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма в виде рулетиков, хорошо видны слои теста

***Консистенция:***  мягкая, слоистая

***Цвет:*** от желтого до светло-коричневого

***Вкус:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла

***Запах:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные с мясом и рисом**

**Номер рецептуры: №454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1\13 шт.** | **1/10 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,2** | **1** | **1,2** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло растит. для смазки** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25** |
| **Говядина** | **25** | **29** | **25** | **29** |
| **Масло сливочное** | **1** | **1** | **1** | **1** |
| **Лук репчатый** | **3** | **3** | **2,5** | **2,5** |
| **Крупа рисовая** | **2,5** | **2,5** | **2,5** | **2,5** |
| **Мука пшеничная** | **0,2** | **0,2** | **0,2** | **0,2** |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **7,68** | **4,79** | **21,15** | **167,4** | **14,48** | **0,81** | **0,07** | **0,08** | **0,43** |
| **10,24** | **6,38** | **28,2** | **223,2** | **19,30** | **1,08** | **0,09** | **0,1** | **0,57** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой и яйцом**

**Номер рецептуры: №454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое:** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/13 шт.** | **1/10 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло раст. для смазки листов** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25** |
| **Капуста** | **38** | **30** | **38** | **30** |
| **Масло сливочное** | **2** | **2** | **2** | **2** |
| **Яйцо** | **1/16 шт.** | **1/16шт.** | **3** | **3** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **4,52** | **5,23** | **20,78** | **159,8** | **12,46** | **0,59** | **0,06** | **0,06** | **0,09** |
| **6,02** | **8,36** | **27,70** | **213,0** | **16,61** | **0,78** | **0,08** | **0,08** | **0,12** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные с рыбой**

**Номер рецептуры: № 454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/13 шт.** | **1/16 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло раст. для смазки** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25** |
| **Минтай неразделанный** | **26** | **51** | **26** | **51** |
| **Лук репчатый** | **3,5** | **4** | **3,5** | **4** |
| **Масло сливочное** | **3** | **3** | **3** | **3** |
| **Мука пшеничная** | **0,25** | **0,25** | **0,25** | **0,25** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **7,84** | **5,06** | **20,41** | **167,0** | **14,21** | **0,68** | **0,08** | **0,07** | **0,16** |
| **10,45** | **6,74** | **27,21** | **222,0** | **18,94** | **0,90** | **0,10** | **0,09** | **0,21** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные с курагой**

**Номер рецептуры: №454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/13 шт.** | **1/16 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло раст. для смазки** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25** |
| **Курага** | **11** | **12** | **11** | **12** |
| **Вода** | **10** | **10** | **10** | **10** |
| **Сахар** | **5** | **5** | **5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **4,23** | **3,13** | **31,87** | **181,6** | **28,59** | **0,88** | **0,07** | **0,07** | **0,30** |
| **5,65** | **4,17** | **42,49** | **242,0** | **38,12** | **1,17** | **0,09** | **0,09** | **0,40** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные с морковью**

**Номер рецептуры: №454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/13 шт.** | **1/10 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло раст. для смазки** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25** |
| **Морковь** | **34** | **34** | **27** | **27** |
| **с 01.01** | **36** | **36** | **27** | **27** |
| **Сахар** | **0,25** | **0,25** | **0,25** | **0,25** |
| **Масло сливочное** | **1,25** | **1,25** | **1,25** | **1,25** |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **4,0** | **3,95** | **22,9** | **148,6** | **18,17** | **0,7** | **0,07** | **0,06** | **0,75** |
| **5,3** | **5,26** | **30,5** | **198,0** | **24,22** | **0,9** | **0,09** | **0,08** | **1,0** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом**

**Номер рецептуры: №454**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **80** | **60** | **80** |
| **Тесто дрожжевое** |  |  | **43** | **58** |
| **Мука пшеничная** | **28** | **37** | **28** | **37** |
| **Сахар** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Масло сливочное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **Яйцо** | **1/13 шт.** | **1/10 шт.** | **3** | **4** |
| **Соль** | **0,3** | **0,4** | **0,3** | **0,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,3** | **1** | **1,3** |
| **Вода** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Масло раст. для смазки** | **1** | **2** | **1** | **2** |
| **Яйцо для смазки** | **1/30 шт.** | **1/24 шт.** | **1,3** | **1,7** |
| **Фарш:** |  |  | **25** | **25,25** |
| **Повидло** | **25** | **25,25** | **25** | **25,25** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **60** | **80** |

***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** |
| **3,45** | **1,40** | **33,33** | **159,6** | **11,64** | **0,81** | **0,06** | **0,03** | **0,02** |
| **4,6** | **1,87** | **44,44** | **212,8** | **15,52** | **1,08** | **0,08** | **0,04** | **0,03** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут повидло и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма «лодочки»

***Консистенция:*** пористая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***  свойственный изделиям из дрожжевого теста

***Запах:*** свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Фарш капустный с яйцом**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **1000** | **25** | **1000** | **25** |
| **Капуста белокочанная** | **1500** | **38** | **1200** | **30** |
| **Масло сливочное** | **70** | **2** | **70** | **2** |
| **Масса готовой капусты** |  |  | **900** | **22,5** |
| **Яйцо** | **2 ½ шт.** | **1\16 шт.** | **100** | **25** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **1000** | **25** |

***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** |
| **35,1** | **85,1** | **70,4** | **1180,0** | **100,0** | **3,45** | **0,089** | **0,75** | **36,0** |
| **0,87** | **2,13** | **0,88** | **29,7** | **2,5** | **0,08** | **0,002** | **0,018** | **0,9** |

**Технология приготовления:** Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см. на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленные яйца.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма нарезки- мелкая рубка

***Консистенция:***  мягкая

***Цвет:*** свойственный овощам

***Вкус:*** в меру соленый

***Запах:*** свойственный, входящим в состав продуктов.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Фарш мясной с рисом**

**Номер рецептуры: № 498**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **1000** | **25** | **1000** | **25** |
| **Говядина (котлетное мясо)** | **1359** | **29** | **1000** | **25** |
| **Масло сливочное** | **40** | **1** | **40** | **1** |
| **Лук репчатый** | **119** | **3** | **100** | **2,5** |
| **Масса пассированного лука** |  |  | **74** | **2** |
| **Крупа рисовая** | **100** | **3** | **100** | **3** |
| **Мука пшеничная** | **8** | **0,2** | **8** | **0,2** |
| **Выход:** |  |  | **1000** | **25** |

***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** |
| **161,53** | **67,77** | **50,29** | **1457,0** | **180,9** | **12,39** | **0,53** | **1,48** | **14,35** |
| **4,03** | **1,69** | **1,25** | **36,4** | **4,52** | **0,3** | **0,01** | **0,03** | **0,35** |

**Технология приготовления:** Сырое мясо вместе с луком пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный маслом глубокий противень слоем не более3 см. и, периодически помешивая, запекают в жарочном шкафу. Затем выделившийся из мяса сок сливают и приготавливают на нем белый соус. Мясо смешивают с припущенным луком и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, добавляют рассыпчатую рисовую кашу и перемешивают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** фарш хорошо перемешан

***Консистенция:***  сочная, однородная

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус:*** продуктов, входящих в блюдо

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры: №392**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Чай-заварка (мл)** | **20** | **30** | **20** | **30** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Вода** | **130** | **150** | **130** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход с сахаром:** |  |  | **150/7** | **180/7** |

***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** |
| **0,04** | **0,01** | **6,99** | **28,0** | **8,0** | **0,19** | **-** | **-** | **0,02** |
| **0,06** | **0,02** | **9,99** | **40,0** | **10,0** | **0,28** | **-** | **-** | **0,03** |

**Технология приготовления:** В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** жидкость золотисто-коричневого цвета

***Консистенция:*** жидкая

***Вкус:*** сладкий, чуть терпкий

***Запах:*** свойственный чаю.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Гребешок из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры: № 462**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** |
| **Тесто дрожжевое** | **40** | **40** |
| **Мука на подпыл** | **1** | **1** |
| **Паста орехово-шоколадная** | **8** | **8** |
| **Пудра сахарная** | **1,5** | **1,5** |
| **Масло раст. для смазки** | **0,125** | **0,125** |
| **Меланж для смазки** | **0,75** | **0,77** |
| **Выход:** |  | **40** |

***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** |
| **3,67** | **5,65** | **20,12** | **146,0** | **11,4** | **0,61** | **0,06** | **0,03** | **0,11** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто готовя опарным или безопарным способом, делят на куски по 40 г, свертывают в шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки. На половину лепешки кладут начинку, защипывают по краю, делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 о С 15-20 минут

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма гребешка, поверхность посыпана сахарной пудрой

***Консистенция:*** мягкая, пышная

***Цвет:*** от желтого до светло-коричневого

***Вкус:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста

***Запах:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка молочная**

**Номер рецептуры: №479**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| **Мука пшеничная** | **39** | **39** | **68** | **68** |
| **Мука (на подпыл)** | **2** | **2** | **2,4** | **2,4** |
| **Дрожжи прессованные** | **0,5** | **0,5** | **0,8** | **0,8** |
| **Молоко** | **20** | **20** | **32** | **32** |
| **Соль** | **0,5** | **0,5** | **0,8** | **0,8** |
| **Масса полуфабриката** |  | **58** |  | **93** |
| **Выход:** |  | **50** |  | **80** |

***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** |
| **4,64** | **0,99** | **26,11** | **132,0** | **30,2** | **0,73** | **0,08** | **0,06** | **0,13** |
| **7,42** | **1,58** | **41,7** | **211,0** | **48,3** | **1,16** | **0,13** | **0,09** | **0,20** |

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58г, или 93 г. кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для растойки на 20-25 мин. перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 о С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма - круглая, поверхность-с 3-4 косыми неглубокими надрезами

***Консистенция:*** мягкая, хорошо пропеченная

***Цвет:*** от желтого до светло-коричневого

***Вкус:*** свойственный свежевыпеченному дрожжевому изделию

***Запах:*** приятный, свойственный свежевыпеченному дрожжевому изделию.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка «Творожная»**

**Номер рецептуры: №483**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** | **1 порция** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, г** | **нетто, г** |
| **Мука пшеничная** | **29** | **29** | **46** | **46** |
| **Мука (на подпыл)** | **2** | **2** | **2,5** | **2,5** |
| **Сахар** | **4** | **4** | **6,7** | **6,7** |
| **Масло сливочное** | **1** | **1** | **1,6** | **1,6** |
| **Яйца** | **1/8 шт** | **5** | **1/5 шт.** | **7,2** |
| **Молоко** | **9** | **9** | **13,8** | **13,8** |
| **Творог** | **13** | **13** | **21** | **21** |
| **Дрожжи пресованные** | **1,25** | **1,25** | **2** | **2** |
| **Соль** | **0.3** | **0,3** | **0,5** | **0,5** |
| **Ванилин** | **0,03** | **0,03** | **0,05** | **0,05** |
| **Яйца для смазки** | **1/40 шт** | **1** | **1/15 шт.** | **1,6** |
| **Масса полуфабриката** |  | **59** |  | **94** |
| **Выход:** |  | **50** |  | **80** |

***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** |
| **6,54** | **3,03** | **24,79** | **153,0** | **37,9** | **0,76** | **0,07** | **0,09** | **0,09** |
| **10,46** | **4,8** | **39,6** | **244,8** | **60,64** | **1,2** | **0,11** | **0,14** | **0,14** |

**Технология приготовления:** дрожжевое тесто приготовляют безопарным способом. Из теста формуют жгутики по 59 г. или 94г. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и растаивают в течение 30-35 минут. Поверхность смазывают яйцом. выпекают при температуре 200-220 о С в течение 10-12 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** правильная форма в соответствии с технологией, поверхность глянцевая

***Консистенция:*** мягкий, хорошо пропеченный, не липкий, равномерно пористый

***Цвет:*** корочки светло-коричневый

***Вкус:*** приятный, сдобный

***Запах:*** приятный с ароматом наполнителя, свежевыпеченного изделия.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка «Веснушка»**

**Номер рецептуры: № 473**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | |
| **100 шт.** | **1 шт.** | **1 шт.** |
| **Мука пшеничная** | **3500** | **35** | **58** |
| **Мука на подпыл** | **71** | **0,7** | **1,1** |
| **Дрожжи** | **107** | **1** | **1,7** |
| **Соль** | **36** | **0,4** | **0,6** |
| **Сахар** | **357** | **4** | **6** |
| **Маргарин** | **321** | **3** | **5,1** |
| **Меланж для смазки** | **107** | **1** | **1,7** |
| **Изюм** | **179** | **2** | **3** |
| **Вода** | **1430** | **14** | **23** |
| **Масса полуфабриката** | **5000** | **50** | **94** |
|  |  |  |  |
| **Выход:** | **5000** | **50** | **80** |

***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** |
| **3,90** | **3,06** | **26,93** | **151,0** | **11,3** | **0,73** | **0,07** | **0,04** | **-** |
| **6,24** | **4,89** | **43,08** | **241,6** | **18,08** | **1,16** | **0,11** | **0,06** | **-** |

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 минут. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 о С в течение 30-40 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма круглая, или четырехугольная с тремя, четырьмя притисками

***Консистенция:*** мягкая, хорошо пропеченная, пористая

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:*** приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

***Запах:*** приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка домашняя**

**Номер рецептуры: № 469**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | |
| **100 шт.** | **1 шт.** | **1 шт.** |
| **Мука пшеничная** | **3209** | **32** | **51** |
| **Мука пшеничная на подпыл** | **169** | **1,7** | **2,7** |
| **Сахар** | **550** | **5,5** | **9** |
| **Сахар для отделки** | **160** | **1,6** | **2,6** |
| **Маргарин** | **742,5** | **7** | **12** |
| **Меланж для смазки** | **95** | **1** | **1,5** |
| **Соль** | **30** | **0,3** | **0,5** |
| **Дрожжи прессованные** | **85** | **1** | **1,4** |
| **Вода** | **1425** | **14,25** | **23** |
| **Масса полуфабриката** | **6040** | **60** | **96** |
|  |  |  |  |
| **Выход:** | **5000** | **50** | **80** |

***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** |
| **3,64** | **6,26** | **26,96** | **179,0** | **13,7** | **0,65** | **0,06** | **0,03** | **-** |
| **5,82** | **10,01** | **43,13** | **286,0** | **21,9** | **1,04** | **0,09** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формуют шарики , кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для растойки на 30-40 мин. поверхность смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 минут при температуре 230-240 о С.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

***Консистенция:*** мягкая, хорошо пропеченная, пористая

***Цвет:*** от золотистого до светло-коричневого

***Вкус:*** свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

***Запах:*** приятный, свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Пирог открытый**

**Номер рецептуры: №459**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | |
| **1000г** | **50г** | **80 г** |
| **Мука пшеничная** | **546** | **27** | **44** |
| **Сахар** | **33** | **2** | **2,6** |
| **Масло сливочное** | **27** | **2** | **2** |
| **Меланж** | **27** | **2** | **2** |
| **Дрожжи** | **16** | **0,5** | **1,3** |
| **Соль** | **5** | **0,25** | **0,4** |
| **Вода** | **230** | **12** | **18,5** |
| **Масса теста** | **860** | **43** | **69** |
| **Повидло** | **300** | **15** | **24** |
| **Масло раст. для смазки** | **3** | **0,15** | **0,24** |
| **Меланж для смазки** | **3** | **0,125** | **0,2** |
|  |  |  |  |
| **Выход:** | **1000** | **50** | **80** |

***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** |
| **0,30** | **0,16** | **2,76** | **13,75** | **0,97** | **0,06** | **0,005** | **0,003** | **0,004** |
| **6,18** | **3,22** | **55, 32** | **275,0** | **19,5** | **1,39** | **0,11** | **0,07** | **0,08** |
| **0,54** | **0,25** | **4,42** | **22,0** | **1,56** | **0,11** | **0,008** | **0,005** | **0,006** |

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см., кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают слоем повидла. Края пласта загибают на 1,5 – см. из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность теста и выпекают при температуре 220-250 о С в течение 10-15 минут. Охлажденный пирог нарезают на порции.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

***Консистенция:***  мягкая, пышная

***Цвет:*** от желтого до светло-коричневого

***Вкус:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла

***Запах:*** выпеченного изделия из дрожжевого теста.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая рисовая с маслом**

**Номер рецептуры: № 168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Рис** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **2,32** | **3,96** | **24,08** | **14,2** | **4,5** | **0,34** | **0,02** | **0,02** | **-** |
| **3,09** | **4,07** | **32,09** | **177,0** | **5,7** | **0,45** | **0,03** | **0,02** | **-** |

**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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая пшенная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Пшено** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,27** | **4,86** | **24,48** | **159,0** | **11,8** | **1,01** | **0,11** | **0,01** | **-** |
| **5,67** | **5,28** | **32,55** | **200,0** | **15,5** | **1,34** | **0,15** | **0,02** | **-** |

**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 №**

**Наименование изделия: Каша вязкая геркулесовая с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа «Геркулес»** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,05** | **5,69** | **20,36** | **149,0** | **18,9** | **1,16** | **0,11** | **0,03** | **-** |
| **5,39** | **6,38** | **27,13** | **187,0** | **24,5** | **1,54** | **0,14** | **0,04** | **-** |

**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.

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязка пшеничная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа пшеничная** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,08** | **4,08** | **25,05** | **153,0** | **16,6** | **1,74** | **0,08** | **0,03** | **-** |
| **5,43** | **4,23** | **33,38** | **193,0** | **21,5** | **2,32** | **0,11** | **0,04** | **-** |

**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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша манная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа манная** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **3,40** | **3,96** | **22,94** | **141,0** | **8,4** | **0,34** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **4,52** | **4,07** | **30,57** | **177,0** | **10,6** | **0,45** | **0,04** | **0,02** | **-** |

**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 №**

**Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа пшено** | **16** | **25** | **16** | **25** |
| **Рис** | **17** | **25** | **17** | **25** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,09** | **6,85** | **23,39** | **169,0** | **5,9** | **0,20** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **5,5** | **8,77** | **29,27** | **213,0** | **7,8** | **0,26** | **0,04** | **0,02** | **-** |

**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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша ячневая вязкая с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа ячневая** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **3,30** | **4,06** | **21,24** | **136,0** | **28,0** | **0,60** | **0,06** | **0,03** | **-** |
| **4,39** | **4,20** | **28,30** | **169,0** | **37,0** | **0,80** | **0,08** | **0,03** | **-** |

**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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша гречневая вязкая**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа гречневая** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,67** | **4,86** | **20,94** | **146,0** | **9,2** | **2,48** | **0,11** | **0,06** | **-** |
| **6,21** | **5,28** | **27,90** | **184,0** | **12,1** | **3,30** | **0,15** | **0,08** | **-** |

**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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша кукурузная вязкая**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа кукурузная** | **42** | **57** | **42** | **57** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***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** |
| **4,67** | **4,86** | **20,94** | **146,0** | **9,2** | **2,48** | **0,11** | **0,06** | **-** |
| **6,21** | **5,28** | **27,90** | **184,0** | **12,1** | **3,30** | **0,15** | **0,08** | **-** |

**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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом, курой.**

**Номер рецептуры: №336**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Капуста свежая** | **129** | **186** | **103** | **149** |
| **Говядина** | **130** | **152** | **96** | **112** |
| **или Кура** | **177** | **206** | **157** | **183** |
| **Масса готового мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **Масло растительное** | **3** | **6,5** | **3** | **6,5** |
| **Томатное пюре** | **-** | **5** | **-** | **5** |
| **Морковь** | **2,25** | **3,25** | **1,8** | **2,6** |
| **с 01.01.** | **2,4** | **3,5** | **1,8** | **2,6** |
| **Лук репчатый** | **4,3** | **6** | **3,6** | **5,2** |
| **Мука пшеничная** | **1** | **1,5** | **1** | **1,5** |
| **Сахар** | **3** | **3,9** | **3** | **3,9** |
|  |  |  |  |  |
| **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** |
| **14,29** | **11,71** | **9,73** | **201,0** | **28,09** | **1,34** | **0,08** | **0,12** | **3,27** |
| **19,7** | **15,0** | **13,65** | **269,0** | **38,45** | **1,9** | **0,11** | **0,17** | **4,72** |

**Технология приготовления:** нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30%) масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи нарезаны соломкой

***Консистенция:*** сочная, слабо хрустящая

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус***: умеренно-соленый

***Запах:*** тушеной капусты с мясными продуктами.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соус сметанный сладкий**

**Номер рецептуры: № 354**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **30** | **50** | **30** | **50** |
| **Сметана** | **7,5** | **13** | **7,5** | **13** |
| **Мука пшеничная** | **2,25** | **4** | **2,25** | **4** |
| **Вода или отвар** | **22,5** | **40** | **22,5** | **40** |
| **Сахар** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Выход:** |  |  |  |  |

***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** |
| **0,42** | **1,22** | **1,76** | **22,2** | **8,34** | **0,06** | **0,006** | **0,008** | **0,011** |
| **0,70** | **2,04** | **2,93** | **37,0** | **13,65** | **0,10** | **0,01** | **0,01** | **0,019** |

**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 прокипяченную сметану, 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 сметаны, сладковатый

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо

ПОДПИСИ

ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Биточки манные с яйцом или мясом**

**Номер рецептуры: № 199**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Манная крупа** | **35** | **43** | **35** | **43** |
| **Молоко** | **33** | **40** | **33** | **40** |
| **Вода** | **66** | **82** | **66** | **82** |
| **Яйца** | **1/8 шт.** | **1/6 шт.** | **5** | **6,5** |
| **Масса фарша** |  |  | **20** | **40** |
| **Яйца** | **½ шт.** | **1 шт.** | **20** | **40** |
| **или Мясо** | **43** | **88** | **32** | **65** |
| **Сухари панировочные** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **167** | **222** |
| **Масло растительное** | **3** | **4** | **3** | **4** |
| **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** |
| **с яйцом** | **8,15** | **6,63** | **37,87** | **282,2** | **87,2** | **1,96** | **0,08** | **0,2** | **0,49** |
|  | **12,07** | **10,77** | **50,28** | **340,8** | **132,0** | **2,23** | **0,12** | **0,23** | **0,65** |
| **с мясом** | **9,03** | **5,01** | **37,81** | **297,0** | **64,2** | **1,26** | **0,07** | **0,1** | **0,49** |
|  | **13,75** | **6,87** | **50,16** | **322,2** | **86,1** | **1,99** | **0,11** | **0,12** | **0,65** |

**Технология приготовления:** варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг. крупы 4 кг каши. Охлаждают до 60-70 С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая круглую форму. На середину лепешки кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** овально-приплюснутой формы

***Консистенция:*** мягкая, однородная

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус***: продуктов, входящих в состав блюда

***Запах:*** продуктов, входящих в состав блюда

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные**

**Номер рецептуры: № 255**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Рыба филе** | **48** | **75** | **45** | **52** |
| **Хлеб пшеничный** | **11** | **12** | **11** | **12** |
| **Молоко или вода** | **11** | **17** | **11** | **17** |
| **Масса полуфабриката** |  |  | **69** | **80** |
| **Масло сливочное** | **3** | **3,5** | **3** | **3,5** |
| **Масса готовых изделий** |  |  | **60** | **70** |
| **Выход:** |  |  | **60** | **70** |

***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** |
| **7,61** | **2,45** | **5,33** | **74,0** | **15,3** | **0.44** | **0,05** | **0,04** | **0,18** |
| **10,09** | **3,26** | **6,79** | **97,0** | **19,9** | **0,57** | **0,06** | **0,05** | **0,24** |

**Технология приготовления:** филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчаю с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

***Консистенция:*** сочная, нежная, однородная

***Цвет:*** светло-серый

***Вкус***: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп вермишелевый**

**Номер рецептуры: №233**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий. 2010 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Вермишель, лапша, фигурные изделия** | **12** | **22** | **12** | **22** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон:** |  |  | **140** | **240** |
| **Мясо или кура** | **46,5** | **61,1** | **46,5** | **61,1** |
| **Вода** | **140** | **240** | **140** | **240** |
| **Лук репчатый** | **2,8** | **4,8** | **2,3** | **4** |
| **Морковь** | **2,9** | **4,8** | **2,3** | **4** |
| **с 01.01** | **3,0** | **5,3** | **2,3** | **4** |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **1,61** | **1,70** | **10,2** | **62,8** | **14,7** | **0,6** | **0,06** | **0,03** | **4,45** |
| **2,68** | **2,83** | **17,14** | **104,7** | **24,6** | **1,08** | **0,11** | **0,06** | **8,25** |

**Технология приготовления:** в кипящий бульон кладут подготовленные макаронные изделия, пассированные овощи и варят с момента закипания 10-15 минут. В конце варки кладут соль, специи.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** в жидкой части супа овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

***Консистенция:*** макаронные изделияхорошо набухшие, мягкие

***Цвет:*** супа- золотистый

***Вкус***: продуктов, входящих в состав блюда

***Запах:*** продуктов, входящих в состав блюда

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Азу**

**Номер рецептуры: №637**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2010г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Говядина** | **130** | **152** | **96** | **112** |
| **Масло растительное** | **5** | **7** | **5** | **7** |
| **Томатное пюре** |  | **5** |  | **5** |
| **Лук репчатый** | **12** | **16** | **10** | **13** |
| **Мука пшеничная** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Огурцы соленые** | **16,5** | **22** | **10** | **13** |
| **Картофель** | **106** | **142** | **80** | **106** |
| **молодой** | **100** | **132** | **80** | **106** |
| **с 01.11-31.12** | **114** | **151** | **80** | **106** |
| **с 01.01-28.02** | **123** | **163** | **80** | **106** |
| **с 01.03** | **133** | **176** | **80** | **106** |
| **Чеснок** | **0,5** | **0,6** | **0,4** | **0,5** |
| **Масса готового мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **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** |
| **7,74** | **10,38** | **19,66** | **239,2** | **22,0** | **3,59** | **0,15** | **0,23** | **6,95** |
| **17,53** | **13,3** | **29,46** | **342,0** | **29,0** | **3,89** | **0,19** | **0,31** | **7,32** |

**Технология приготовления:** мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают до образования румяной корочки, заливают бульоном или водой до покрытия, добавляют мелко нарезанные пассерованные овощи, томат-пюре и тушат на медленном огне до готовности на оставшемся бульоне готовят соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, мясо, жареный картофель и тушат еще 10-15 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

***Консистенция:*** мягкая, сочная

***Цвет:*** светло -коричневый

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий. 2010 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Говядина** | **130** | **151** | **96** | **112** |
| **или кура** | **177** | **206** | **157** | **183** |
| **Масса готового мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **Картофель** | **64** | **86** | **48** | **64** |
| **Молодой** | **60** | **80** | **48** | **64** |
| **с 01.11-31.12** | **68** | **91** | **48** | **64** |
| **с 01.01-28.02** | **74** | **98** | **48** | **64** |
| **с 01.03** | **80** | **106** | **48** | **64** |
| **Морковь** | **30** | **40** | **24** | **32** |
| **с 01.01** | **32** | **43** | **24** | **32** |
| **Лук репчатый** | **24** | **34** | **20** | **28** |
| **Капуста белокочанная** | **21** | **28** | **17** | **22** |
| **Масло растительное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Тыква** | **26** | **34** | **18** | **24** |
| **или кабачки** | **27** | **36** | **18** | **24** |
| **Соус** |  |  | **45** | **60** |
| **Для соуса:** |  |  |  |  |
| **Сметана** | **11,25** | **15** | **11,25** | **15** |
| **Мука** | **4,05** | **4,5** | **4,05** | **4,5** |
| **Вода или отвар** | **40,5** | **45** | **40,5** | **45** |
| **Масса белого соуса** |  |  | **40,5** | **45** |
| **Соль** | **0,36** | **0,48** | **0,36** | **0,48** |
| **Сливочное масло** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **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** |
| **16,3** | **13,28** | **11,03** | **228** | **31,8** | **1,52** | **0,10** | **0,14** | **3,71** |
| **21,71** | **16,55** | **15,02** | **196** | **42,3** | **2,09** | **0,13** | **0,19** | **5,20** |

**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 припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

**Требования к качеству:**

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

***Консистенция:*** мягкая и плотная

***Цвет:*** светло – оранжевый

***Вкус***: умеренно соленый

***Запах:*** тушеных овощей

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕТСКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суп «Крестьянский»**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Капуста белокочанная** | **22,5** | **37,5** | **18** | **30** |
| **Картофель** | **20** | **34** | **15** | **25** |
| **Молодой** | **18** | **31** | **15** | **25** |
| **с 01.11-31.12** | **21** | **36** | **15** | **25** |
| **с 01.01-28.02** | **23** | **38** | **15** | **25** |
| **с 01.03** | **25** | **42** | **15** | **25** |
| **Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная** | **6** | **10** | **6** | **10** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон:** |  |  | **130** | **220** |
| **Мясо** | **43,5** | **56** | **43,5** | **56** |
| **Или кура** | **43,5** | **56** | **43,5** | **56** |
| **Вода** | **130** | **220** | **130** | **220** |
| **Лук репчатый** | **2,6** | **4,4** | **2,2** | **3,7** |
| **Морковь** | **2,7** | **4,6** | **2,2** | **3,7** |
| **с 01.01** | **2,9** | **4,9** | **2,2** | **3,7** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **1,38** | **4,64** | **9,25** | **84,35** | **25,9** | **0,47** | **0,03** | **0,02** | **11,0** |
| **2,31** | **7,73** | **15,42** | **140,58** | **43,3** | **0,79** | **0,05** | **0,04** | **18,4** |

**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 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. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья, 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.

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕСТКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Свекольник**

**Номер рецептуры: №**

**Наименование сборника рецептур: Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Свекла** | **48** | **80** | **38** | **64** |
| **с 01.01** | **50** | **85** | **38** | **64** |
| **Картофель** | **34,5** | **57,5** | **26** | **43** |
| **Молодой** | **32,5** | **57** | **26** | **43** |
| **с 01.11-31.12** | **37** | **61** | **26** | **43** |
| **с 01.01-28.02** | **40** | **66** | **26** | **43** |
| **с 01.03** | **43** | **71** | **26** | **43** |
| **Морковь** | **7,5** | **12,5** | **6** | **10** |
| **с 01.01** | **8** | **13** | **6** | **10** |
| **Лук репчатый** | **8** | **13** | **6,6** | **11** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Лимонная кислота** | **1** | **1,6** | **1** | **1,6** |
| **Сахар** | **1** | **1,6** | **1** | **1,6** |
| **Бульон:** |  |  | **120** | **200** |
| **Мясо или кура** | **40** | **51** | **40** | **51** |
| **Вода** | **120** | **200** | **120** | **200** |
| **Лук репчатый** | **2,4** | **4** | **2** | **3,4** |
| **Морковь** | **2,5** | **4,2** | **2** | **3,4** |
| **с 01.01** | **2,7** | **4,5** | **2** | **3,4** |
| **Сметана** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***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** |
| **1,15** | **3,8** | **7,47** | **62,49** | **36,12** | **0,78** | **0,07** | **0,06** | **7,41** |
| **1,92** | **6,33** | **10,05** | **104,12** | **60,2** | **1,3** | **0,12** | **0,1** | **12,35** |

**Технология приготовления:** свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук , варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелкопорубленную зелень, доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** овощи сохранили нарезку, на поверхности блески жира

***Консистенция:*** свекла слегка хрустящая

***Цвет:*** от ярко до темно малинового

***Вкус***: сладковатый, умеренно соленый

***Запах:*** припущенных кореньев и лука

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕСТКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суфле куриное**

**Номер рецептуры: №310**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Кура** | **112** | **130** | **100** | **116** |
| **Масса отварной куры** |  |  | **38** | **45** |
| **Яйца** | **¼ шт.** | **1/3 шт.** | **10** | **11** |
| **Масло для смазки фарша** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Соус молочный:** |  |  | **20** | **24** |
| **Молоко** | **15** | **18** | **15** | **18** |
| **Масло сливочное** | **2,6** | **3** | **2,6** | **3** |
| **Мука пшеничная** | **2,6** | **3** | **2,6** | **3** |
| **Вода** | **3** | **3,6** | **3** | **3,6** |
| **Соль** | **0,16** | **0,19** | **0,16** | **0,19** |
| **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** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **9,88** | **10,40** | **1,84** | **140** | **30,1** | **0,72** | **0,12** | **0,08** | **0,12** |
| **10,15** | **13,03** | **2,14** | **166** | **35,08** | **0,84** | **0,15** | **0,09** | **0,13** |

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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕСТКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суфле из рыбы**

**Номер рецептуры: № 268**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Филе рыбы** | **58** | **69** | **52** | **60** |
| **Масса отварной рыбы** |  |  | **43** | **51** |
| **Соус молочный:** |  |  | **20** | **24** |
| **Молоко** | **15** | **18** | **15** | **18** |
| **Масло сливочное** | **2,6** | **3** | **2,6** | **3** |
| **Мука пшеничная** | **2,6** | **3** | **2,6** | **3** |
| **Вода** | **3** | **3,6** | **3** | **3,6** |
| **Соль** | **0,16** | **0,19** | **0,16** | **0,19** |
| **Яйца** | **1/5 шт.** | **¼ шт.** | **8** | **9** |
| **Масло растительное** | **2** | **2,6** | **2** | **2,6** |
| **Масса готовой рыбы** |  |  | **60** | **70** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **60/5** | **70/5** |

***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** |
| **9,54** | **5,31** | **2,44** | **96** | **30,9** | **0,57** | **0,06** | **0,08** | **0,11** |
| **11,03** | **6,4** | **2,87** | **112,8** | **35,7** | **0,64** | **0,07** | **0,09** | **0,12** |

**Технология приготовления:** филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :*** изделие воздушное, пышное, ровное без трещин

***Консистенция:*** сочная, нежная

***Цвет:*** продуктов, входящих в блюдо

***Вкус***: отварной рыбы

***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕСТКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР

Наименование учреждения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю для применения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

заведующая детским садом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Суфле куриное с рисом**

**Номер рецептуры: №311**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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** | |
| **60** | **70** | **60** | **70** |
| **Кура** | **112** | **130** | **100** | **116** |
| **Масса отварной куры** |  |  | **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** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **10,3** | **9,84** | **2,74** | **140** | **31** | **0,69** | **0,8** | **0,06** | **-** |
| **11,8** | **11,6** | **3,2** | **164** | **36,2** | **0,8** | **0,9** | **0,7** | **-** |

**Технология приготовления:** мякоть отварных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку, добавляют соль, желтки яиц, половину норму 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

ПОДПИСИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ДЕСТКИМ САДОМ

СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА

ПОВАР