**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Плов из птицы.**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Куры | 177 | 157 | 236 | 209 |
| Филе птицы | 84 | 82 | 112 | 109 |
| Масса отварной птицы | - | 60 | - | 80 |
| Соус №354 |  |  |  |  |
| Масло сливочное 72,5% | 7.2 | 7.2 | 9.2 | 9.2 |
| Морковь  | 19.2 | 15.6 | 19.2 | 15.6 |
| Лук репчатый | 9.6 | 8.4 | 12.69 | 10.38 |
| Томатное пюре | - | - | 8.08 | 8.08 |
| Крупа рисовая | 42 | 42 | 53.08 | 53.08 |
| Масса готового риса с овощами | - | 120 | - | 150 |
| Выход: |  | 180 |  |  230 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 18.00 | 16.63 | 30.11 | 342 | 33.98 | 1.63 | 0.22 | 0.09 | 0.46 |
| 23.00 | 21.25 | 38.47 | 437 | 43.42 | 2.08 | 0.28 | 0.12 | 0.59 |

**Технология приготовления:** подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.

**Консистенция**: мяса – мягкая, риса - мягкая.

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

**Вкус**: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

**Запах:** тушеного мяса птицы, риса и овощей.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: № **400**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 189 | 180 | 210 | 200 |
| Выход |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 5.48 | 4.88 | 9.07 | 102 | 226.8 | 0.19 | 0.08 | 0.28 | 2.46 |
| 609 | 5.42 | 10.08 | 113 | 252.0 | 0.21 | 0.09 | 0.31 | 2.73 |

**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: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Температура подачи: не менее 75С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Плов из птицы.**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Куры | 177 | 157 | 236 | 209 |
| Филе птицы | 84 | 82 | 112 | 109 |
| Масса отварной птицы | - | 60 | - | 80 |
| Соус №354 |  |  |  |  |
| Масло сливочное 72,5% | 7.2 | 7.2 | 9.2 | 9.2 |
| Морковь  | 19.2 | 15.6 | 19.2 | 15.6 |
| Лук репчатый | 9.6 | 8.4 | 12.69 | 10.38 |
| Томатное пюре | - | - | 8.08 | 8.08 |
| Крупа рисовая | 42 | 42 | 53.08 | 53.08 |
| Масса готового риса с овощами | - | 120 | - | 150 |
| Выход: |  | 180 |  |  230 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 18.00 | 16.63 | 30.11 | 342 | 33.98 | 1.63 | 0.22 | 0.09 | 0.46 |
| 23.00 | 21.25 | 38.47 | 437 | 43.42 | 2.08 | 0.28 | 0.12 | 0.59 |

**Технология приготовления:** подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.

**Консистенция**: мяса – мягкая, риса - мягкая.

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

**Вкус**: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

**Запах:** тушеного мяса птицы, риса и овощей.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая.**

Номер рецептуры: 313

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая  | 42.84 | 42.84 | 53.55 | 53.55 |
| Масло сливочное  | 4.2 | 4.2 | 5 | 5 |
|  Соль | 1.2 | 1.2 | 1.5 | 1.5 |
| Выход: |  | 120/5 |  | 150/7 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 6.88 | 5.0 | 30.91 | 195 | 11.86 | 3.65 | 0.17 | 0.09 | - |
| 8.6 | 6.25 | 38.64 | 243.75 | 14.82 | 4.56 | 0.21 | 0.11 | - |

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

Требования к качеству:

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

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

**Цвет:** каши гречневой – от светло коричневого до коричневого.

**Вкус**: каши гречневой с маслом

**Запах:** каши гречневой с масло.

Температура подачи: не ниже 65С.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Бульон из кур**

Номер рецептуры: № **108**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  Бульон из кур | 198 | 198 | 200 | 200 |
|  Яйца (белки) для оттяжки | - | 2.34 | - | 2.6 |
|  Морковь | 4.05 | 3.24 | 4.5 | 3.6 |
| **Выход** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0.69 | 0.01 | 0.77 | 5.90 | 11.68 | 0.05 | 0.003 | 0.062 | 0.27 |
| 0.77 | 0.011 | 0.86 | 6.56 | 12.98 | 0.055 | 0.034 | 0.069 | 0.3 |

**Технология приготовления**: подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови. Бульон охлаждают до 50-60 С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1.5 ч, затем процеживают.

Из тушки курицы выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска.

Бульон из кур отпускают с кусочками вареной курицы.

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, залиты бульоном.

Консистенция: бульона – однородная, мяса птицы – нежная, сочная.

Цвет: бульона – золотистый, птицы – сероватый.

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда.

Запах: бульона, мяса отварной птицы.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Рис отварной.**

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа рисовая  | 42.84 | 42.84 | 53.55 | 53.55 |
| Масло сливочное 72,5% | 5.4 | 5.4 | 6.75 | 6.75 |
|  Соль | 1.2 | 1.2 | 1.5 | 1.5 |
| Выход: |  | 120 |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.92 | 4.30 | 29.35 | 167.76 | 1.1 | 0.42 | 0.02 | 0.01 | - |
| 3.65 | 5.37 | 36.69 | 209.7 | 1.37 | 0.53 | 0.024 | 0.012 | - |

**Технология приготовления:** подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6л воды, 60 г соли на 1 кг риса) 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.

Температура подачи 65С.

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: **Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» молочная жидкая**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, под ред.проф .А.Я.Перевалова, составили Перевалов А.Я. Кашина Е.В., Коровка Л.С. И ДР., 7-е издание с дополнением 2013г. Уральский региональный центрпитания 2013г**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Хлопья овсяные | 23 | 23 | 30 | 30 |
| Молоко  | 88.5 | 88.5 | 118 | 118 |
| Сахар  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 43.5 | 43.5 | 58 | 58 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 150/5 |  | 200/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** |  **Углеводы****(г)** | **С** |
| 5.4 | 7.05 | 21.6 | 171.3 | 1.13 |
| 7.2 | 9.4 | 28.8 | 228.4 | 1.5 |

**Технология приготовления**: в кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, варят при непрерывном помешивании 20 мин. Сливочное масло можно добавить во время варки или использовать, его поливая кашу при отпуске.

Температура подачи 65С.

**Требования к качеству.**

**Консистенция**: каша растекается на тарелке, однородная, хлопья мягкие

**Цвет:** белый с сероватым оттенком.

**Вкус**: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Запах:** не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Каша из пшена и риса молочная жидкая**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа рисовая | 11.25 | 11.25 | 15 | 15 |
| Пшено | 8.25 | 8.25 | 11 | 11 |
| Молоко  | 76.5 | 76.5 | 102 | 102 |
| Сахар  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 52.5 | 52.5 | 70 | 70 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 150/5 |  | 200/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** |  **Углеводы****(г)** | **С** |
| 3.98 | 8.78 | 18.83 | 169.65 | 1.0 |
| 5.3 | 11.7 | 25.1 | 226.2 | 1.3 |

**Технология приготовления**: крупу перебирают и промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отварить до полуготовности, крупу соединяют, заливают кипящим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

**Требования к качеству.**

**Консистенция**: растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус**: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Запах:** не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Салат из свеклы с огурцами солеными**

Номер рецептуры: № **36**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свекла  | 30.72 | 24.00 | 46.08 | 36.00 |
| Огурцы соленые | 10 | 8 | 15 | 12 |
| Лук репчатый | 2.4 | 2 | 3.6 | 3 |
| Зеленый горошек консервированный | 6.16 | 4 | 9.24 | 6 |
| Масло растительное | 2.4 | 2.4 | 3.6 | 3.6 |
| Соль поваренная пищевая | 0.1 | 0.1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0.58 | 2.44 | 3.34 | 34.96 | 14.06 | 0.53 | 0.008 | 0.015 | 3.4 |
| 0,86 | 3.66 | 5.01 | 52.44 | 21.09 | 0,79 | 0,012 | 0,022 | 5.1 |

**Технология приготовления**: подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют соломкой припущенный репчатый лук и прогретый зеленый горошек. Консервированный горошек допускается использоваться только после тепловой обработки – кипячения. Продукты, используемые для салатов и винегретов, должны быть предварительно охлаждены до температуры от+8 до +10С. Заправляют салаты и винегреты непосредственно перед отпуском.

**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.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **соус сметанный**

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Сметана | 3.75 | 3.75 | 7.5 | 7.5 |
| Мука пшеничная | 1.12 | 1.12 | 2.25 | 2.25 |
| Вода или отвар | 11.25 | 11.25 | 22.5 | 22.5 |
| Масса белого соуса | - | 15 | - | 30 |
| Соль | - | 0.12 | - | 0.24 |
| Выход: |  | 15 |  | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **С** |
| 0.21 | 0.75 | 0.88 | 11.11 | 0.006 |
| 0.42 | 1.5 | 1.76 | 22.22 | 0.012 |

**Технология приготовления**: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70С выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: однородная масса, без комочков, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Картофель тушеный в соусе**

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 147.20 | 110.4 | 184 | 138 |
| Масло растительное  | 6.4 | 6.4 | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 6.4 | 5.6 | 8 | 7 |
| Морковь | 8 | 6.4 | 10 | 8 |
| Соус №354 | - | 24 | - | 30 |
| Выход: |  | 120 |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.57 | 7.49 | 18.63 | 152 | 20.64 | 0.98 | 0.10 | 0.07 | 8.73 |
| 3.22 | 9.36 | 23.29 | 190 | 25.8 | 1.23 | 0.13 | 0.09 | 10.91 |

**Технология приготовления**: картофель и морковь, нарезанные дольками, слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают, соединяют с овощами, заливают сметанным соусом и тушат до готовности.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** овощи сохраняют форму, равномерно распределены в соусе.

**Консистенция**: сочная.

**Цвет:** продуктов входящих в блюдо.

**Вкус**: умеренно соленый.

**Запах:** картофеля, овощей, соуса сметанного.

Температура подачи: не ниже 65С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Запеканка манная**

Номер рецептуры: 188

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год. 584 стр.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
|  Крупа манная | 30 | 30 | 38 | 38 |
| Вода | 36 | 36 | 45 | 45 |
| Молоко | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Яйца | 1/4 | 4 | 1/8 | 5 |
| Изюм | 6 | 6 | 8 | 7.5 |
| Сахар | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сухари | 2.4 | 2.4 | 3 | 3 |
| Сметана | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Масса полуфабриката | - | 135 | - | 170 |
| Масса готовой запеканки |  | 120 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 6.88 | 5.0 | 30.91 | 195 | 11.86 | 3.65 | 0.17 | 0.09 | - |
| 8.6 | 6.25 | 38.64 | 243.75 | 14.82 | 4.56 | 0.21 | 0.11 | - |

**Технология приготовления:** готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70С, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают..Отпускают запеканку с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

**Внешний вид:** поверхность равномерно запеченная, порционные куски нарезаны аккуратно, политы маслом. Температура подачи: не ниже 65С.

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

**Цвет:** поверхности золотистый, срез соответствует каше.

**Вкус**: манки и входящих в блюдо продуктов **Запах:** манки и входящих в блюдо продуктов

**Технологическая карта**

Технологическая карта №

Наименование изделия: Батон осенний

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

информационный лист ООО «Возрождение»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г. | Нетто, г. |
| Батон осенний | 40 | 40 |
|  |  |  |
| Выход: |  40 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.ценность, ккал |
| 3.2 | 1,28 | 22 | 112 | 0,00 |

**Технология приготовления:** нарезают батон непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству**:

Форма нарезки сохранена.

Цвет: золотистый.

вкус и запах: свойственный батону.

**Технологическая карта**

Технологическая карта №

Наименование изделия: хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

информационный лист ООО «Возрождение»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г. | Нетто, г. |
| Батон нарезной | 40 | 40 |
|  |  |  |
| Выход: |  40 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.ценность, ккал |
| 2.2 | 0.4 | 18 | 84 | 0,00 |

**Технология приготовления:** нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству**:

Форма нарезки сохранена.

Цвет: светло-коричневый.

вкус и запах: свойственный хлебу.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год,**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция | 1-3 года1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 19.26 | 14.4 | 21.4 | 16 |
| Капуста  | 18 | 14.4 | 20 | 16 |
| Свекла | 36 | 28.8 | 40 | 32 |
| Лук репчатый | 8.64 | 7.2 | 9.6 | 8 |
| Морковь | 11.34 | 9 | 12.6 | 10 |
| Томатное пюре | 5.4 | 5.4 | 6 | 6 |
|  Сметана  | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Сахар | 1.8 | 1.8 | 2 | 2 |
| Соль | 0.108 | 0.108 | 0.12 | 0.12 |
| Бульон или вода | 144 | 144 | 160 | 160 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1.31 | 3.54 | 9.17 | 73.8 | 31.95 | 0.86 | 0.034 | 0.031 | 7.41 |
| 1.46 | 3.93 | 10.19 | 82 | 35.5 | 0.96 | 0.037 | 0.034 | 8.23 |

**Технология приготовления**: В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят о кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варя до готовности. За 5-10мин до окончания арки добавляют соль, сахар.

Температура отпуска не ниже 75С. **Требования к качеству**

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

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается отношение жидко и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кило сладкий, умерен – соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 0,3 | 0,3 | 0,33 | 0,33 |
| Сахар | 10 | 10 | 11,11 | 11,11 |
| Вода | 150 | 150 | 166,67 | 166,67 |
|  Чай заварка |  |
| Чай высшего или 1 сорта (сухой) | 0,1 |  |  |  |
| Вода | 1080 |  |  |  |
| Выход |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,06 | 0,02 | 9,99 | 40 | 10,0 | 0,28 | - | 0.003 | 0,03 |
| 0,07 | 0.022 | 11.1 | 44.44 | 11.11 | 0.31 | - | 0.033 | 0.033 |

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

Температура подачи не ниже 70С

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай-заварка №391 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Вода | 150 | 150 | 167 | 167 |
| Выход с сахаром | - | 180/10 | - | 200/11 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,06 | 0,02 | 9,99 | 40 | 10,0 | 0,28 | - | 0.003 | 0,03 |
| 0,07 | 0.022 | 11.1 | 44.44 | 11.11 | 0.31 | - | 0.033 | 0.033 |

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

Температура подачи не менее 70 С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Тефтели мясные.**

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 52 | 38 | 70 | 51 |
| Води питьевая | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Рис | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 18 | 15 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката  | - | 71 | - | 95 |
| Выход: |  | 60 |  | 80 |
|  Соус №354 |  | 60 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 8.14 | 9.04 | 10.30 | 155 | 25.8 | 0.74 | 0,05 | 0,08 | 0,45 |
| 10.91 | 12.53 | 13.79 | 212 | 34.7 | 1.00 | 0.06 | 0.1 | 0.61 |

**Технология приготовления**: мясо дважды пропускаю через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рис, перемешивают и разделяют тефтели и виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Мясные горячие блюда подают при температуре 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Тефтели мясные.**

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 52 | 38 | 70 | 51 |
| Води питьевая | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Рис | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 18 | 15 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката  | - | 71 | - | 95 |
| Выход: |  | 60 |  | 80 |
|  Соус №354 |  | 60 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 8.14 | 9.04 | 10.30 | 155 | 25.8 | 0.74 | 0,05 | 0,08 | 0,45 |
| 10.91 | 12.53 | 13.79 | 212 | 34.7 | 1.00 | 0.06 | 0.1 | 0.61 |

**Технология приготовления**:мясо дважды пропускаю через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рис, перемешивают и разделяют тефтели и виде шариков по 3-4 шт на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Мясные горячие блюда подают при температуре 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Чай заварка**

Номер рецептуры: № **391**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай | 1.8 | 1.8 | 2 | 2 |
| Вода | 194.4 |  194.4 | 216 | 216 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,06 | 0,02 | 9,99 | 40 | 10,0 | 0,28 | - | 0.003 | 0,03 |
| 0,07 | 0.022 | 11.1 | 44.44 | 11.11 | 0.31 | - | 0.033 | 0.033 |

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

Температура подачи не менее 75 С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао (порошок) | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Молоко | 110 | 110 | 122 | 122 |
| Вода питьевая | 80 | 80 | 89 | 89 |
| Выход |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 113,2 | 0,12 | 0,04 | 0,14 | 1,17 |
| 3.17 | 2,68 | 15,95 | 101.11 | 125,78 | 0.13 | 0.044 | 0.15 | 1.3 |

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

Температура подачи не менее 75 С.

 **Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость светло шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Соки фруктовые**

Номер рецептуры: №399

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| **1-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Сок яблочный, или абрикосовый, или вишневый, или виноградный | 100 | 100 |
| **Выход** | **-** |  **100** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,50 | - | 10.10 | 42.67 | 7.0 | 1.40 | 0,013 | 0,013 | 2.0 |

**Технология приготовления**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед выпуском.

**Требования к качеству**

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Температура подачи: не ниже 14С.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Фрукты сушеные (смесь) | 18 | 45 | 20 | 50 |
| курага | 18 | 33.3 | 20 | 37 |
| Сахар | 14.4 | 14.4 | 16.0 | 16.0 |
| Вода питьевая | 182.7 | 182.7 | 203.0 | 203.0 |
| **Выход** |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,4 | 0.02 | 24.99 | 101.7 | 28.64 | 1.12 | 0,002 | 0.005 | 0,36 |
| 0.44 | 0.022 | 27.77 | 113.0 | 31.82 | 1.24 | 0.003 | 0.006 | 0.4 |

**Технология приготовления**: сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 3-5ч до их реализации. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Температура подачи 14С. **Требования к качеству**

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара –жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Капуста белокочанная  | 39.44 | 31.56 | 59,16 | 47,34 |
| Морковь | 5 | 4 | 7,5 | 6 |
| Кислота лимонная пищевая | 0.12 | 0.12 | 0,18 | 0,18 |
| Вода кипяченая | 3.88 | 3.88 | 5,82 | 5,82 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **Выход** |  | **40** |  | **60** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0.56 | 2.03 | 3.61 | 34.96 | 14.95 | 0.2 | 0.011 | 0.014 | 12.98 |
| 0,84 | 3,05 | 5,42 | 52.44 | 22.42 | 0,3 | 0,016 | 0,021 | 19.47 |

**Технология приготовления**: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Заправляют салаты непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Свекла  | 48.64 | 38.00 | 72,96 | 57.00 |
| Масло растительное | 2.4 | 2.4 | 3.6 | 3.6 |
| Соль поваренная пищевая | 0.1 | 0.1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0.57 | 2.43 | 3.34 | 37.56 | 14.06 | 0.53 | 0.008 | 0.015 | 0.015 |
| 0,85 | 3.64 | 5.01 | 56.34 | 21.09 | 0,79 | 0,012 | 0,022 | 0,022 |

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

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: № **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3 -7 лет 1 порция |
|  Брутто, г |  Нетто, г | Брутто, г |  Нетто, г |
| Огурцы соленые | 10,0 | 8,0 | 15,0 | 12,0 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 3,6 | 3,6 |
| Соль  | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Свекла  | 10,2 | 8,0 | 15,3 | 12,0 |
| Картофель | 13,76 | 10,0 | 20,64 | 15,0 |
| Морковь | 7,56 | 6,0 | 11,34 | 9,0 |
| Лук репчатый | 7,16 | 6,0 | 10,74 | 9,0 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,54 | 2,47 | 3,38 | 37,92 | 9,28 | 0,34 | 0,022 | 0,017 | 4,1 |
| 0,81 | 3,71 | 5,07 | 56,88 | 13,92 | 0,51 | 0,033 | 0,026 | 6,15 |

**Технология приготовления:** отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют в кипящей воде, откидывают в дуршлаг. 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: продуктов, входящих в винегрет.

Запах: продуктов, входящих в винегрет.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Булочка домашняя** Номер рецептуры: № **469**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 32.08 | 32.08 | 32.08 | 32.08 |
| Мука пшеничная на подпыл | 1.69 | 1.69 | 1.69 | 1.69 |
| Сахар  | 5.5 | 5.5 | 5.5 | 5.5 |
| Масло сливочное | 3.7 | 3.7 | 3.7 | 3.7 |
| Масло растительное | 0.2 | 0.2 | 0.2 | 0.2 |
| Сахар для отделки | 1.6 | 1.6 | 1.6 | 1.6 |
| Соль | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.3 |
| Дрожжи  | 0.8 | 0.8 | 0.8 | 0.8 |
| Вода | 14.25 | 14.25 | 14.25 | 14.25 |
| Выход |  |  50 |  |  50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.64 | 6.26 | 26.96 | 179 | 9.9 | 0,65 | 0,06 | 0,03 | - |

**Технология приготовления:**  В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч для брожения в помещение с температурой 35-4-С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еше 1-2 раза.

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма –круглая, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год,**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция | 1-3 года1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  48,06 |  36,0 | 53,4 | 40,0 |
| Горох лущеный |  14,58 |  14,4 | 16,2 | 16,0 |
| Лук репчатый |  8,64 |  7,2 | 9,6 | 8,0 |
| Морковь |  11,52 |  9,0 | 12,8 | 10,0 |
| Масло растительное |  3,6 |  36 | 4,0 | 4,0 |
| Соль |  0.18 | 0.18 | 0.2 | 0.2 |
| Бульон или вода |  126 |  126 | 140 | 140 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.95 | 3.79 | 11.75 | 97.02 | 27.41 | 1.46 | 0.16 | 0,05 | 4.18 |
| 4.39 | 4.21 | 13.05 | 107.8 | 30.45 | 1.62 | 0.18 | 0.06 | 4.64 |

**Технология приготовления**: горох перебрать, помыть, положить в холодную воду на 3-4 ч. (2-3 л. Воды на 1 кг.), затем воду слить, снова залить горох холодной водой. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

 Температура отпуска 75-80С. **Требования к качеству**

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

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: светло – желтый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Суп картофельный с крупой**

Номер рецептуры: 80

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год,**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 72 | 54 | 80 | 60 |
|  Крупа рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 7.2 | 7.2 | 8 | 8 |
| Морковь | 9 | 7,2 | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8,64 | 7,2 | 9,6 | 8 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Соль пищевая йодированная | 0.18 | 0.18 | 0.2 | 0.2 |
|  Бульон или вода | 135 | 135 | 150 | 150 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1.6 | 2.14 | 10.17 | 66.42 | 18.18 | 0,72 | 0,08 | 0,04 | 5.94 |
| 1.78 | 2.38 | 11.3 | 73.8 | 20.2 | 0.8 | 0.09 | 0.044 | 6.6 |

**Технология приготовления**: лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80С.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Рассольник ленинградский.**

Номер рецептуры: 76

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция | 3-7 лет1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 72 | 54 | 80 | 60 |
| Крупа перловая или рисовая | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Морковь | 9 | 7,2 | 10 | 8 |
| Лук | 4,32 | 3,6 | 4,8 | 3,6 |
| Огурцы соленые | 12,06 | 10,8 | 13,4 | 12 |
| Сметана | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 |
| Соль |  0.11 | 0.11 | 0.12 | 0.12 |
| Бульон или вода  | 135 | 135 | 150 | 150 |
| Выход  |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1,44 | 3,68 | 12.19 | 87.66 | 17.96 | 0,67 | 0,07 | 0,043 | 5,43 |
| 1.6 | 4.09 | 13.54 | 97.40 | 19.95 | 0.74 | 0.08 | 0.048 | 6.03 |

**Технология приготовления**: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

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

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

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Суп картофельный с макаронными изделиями.**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 72 | 54 | 80 | 60 |
| Макароны | 7,2 | 7,2 | 8 | 8 |
| Морковь | 9 | 7,2 | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 8,64 | 7,2 | 9,6 | 8 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Соль | 0.18 | 0.18 | 0.2 | 0.2 |
| Бульон или вода | 126 | 126 | 140 | 140 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1.93 | 2.04 | 12.34 | 75.42 | 17.71 | 0.78 | 0.081 | 0.045 | 5.94 |
| 2,14 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 0,87 | 0,09 | 0,05 | 6,6 |

**Технология приготовления**: Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят, коренья – брусочками, соломкой или кубиками. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут до готовности супа.

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа – овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Макароны, запеченные с сыром**

Номер рецептуры: 207

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Макарон  | 57 | 57 | 63 | 63 |
| Сыр  | 4,4 | 4 | 5,9 | 5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Соль  | 0,1 | 0,1 | 0,1 |  0,1 |
| Масса запеченных макарон | - | 150 | - | 180 |
|  Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 150/5 |  | 180/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 7.10 | 7.01 | 29.63 | 210.00 | 25.7 | 1,28 | 0,06 | 0,04 | 0.03 |
| 8.74 | 8.37 | 35.36 | 250.64 | 30.67 | 1.53 | 0.07 | 0.05 | 0.04 |

**Технология приготовления**: отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

**Требования к качеству**

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Рыба, тушенная с овощами.**

**Номер рецептуры: 247**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Филе хек тихоокеанский | 41 | 37 | 55 | 49 |
| Вода питьевая | 13 | 13 | 17 | 17 |
| Морковь  | 21 | 17 | 28 | 22 |
| Томатное пюре | - | - | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 11 | 9 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Соль | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.4 |
| Масса тушеной рыбы | - | 30 |  | 40 |
| Масса тушеной рыбы с овощами | - | 60 |  | 80 |
| Выход: |  | 60 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 5.94 | 3.42 | 1.54 | 61 | 18.6 | 0.4 | 0.05 | 0.04 | 1.13 |
| 7.93 | 4.55 | 2.20 | 81 | 24.4 | 0.56 | 0.06 | 0.06 | 1.80 |

**Технология приготовления**: филе нарезают на порционные куски, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нарезанных соломкой моркови и лука репчатого, заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности.

Отпускают с овощами, с которыми тушилась рыба. Температура подачи не ниже 65С.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** тушеный кусочек филе рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир.

**Консистенция:** мягкая

**Цвет**: филе рыбы - на разрезе белый или светло-серый, соуса – розовый, овощей – натуральный.

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

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

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Котлеты рыбные любительские**

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай | 82,5 | 41 | 110,0 | 55,0 |
| Морковь | 19 | 12 | 25 | 16 |
| Хлеб пшеничный | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 7 | 4 | 9 | 6 |
| Яйцо | 1/6 | 7 | 1/4 | 10 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых котлет |  | 60 |  | 80 |
| Соус №354 | - | 15 | - | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 8,09 | 2,54 | 56.41 | 81 | 31.4 | 0,87 | 0.06 | 0,07 | 2.08 |
| 10.95 | 3,70 | 8.69 | 112 | 43.6 | 1.20 | 0,09 | 0,10 | 3.02 |

**Технология приготовления**: филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин.

Подают при температуре не ниже 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: белый или светло-серый.

Вкус: вареной рыбы и картофельного пюре, соуса сметанного.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Тефтели мясные.**

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 52 | 38 | 70 | 51 |
| Вода питьевая | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 18 | 15 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Мука пшеничная  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Соль | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.4 |
| Масса полуфабриката  | - | 71 | - | 95 |
| Масса готовых тефтелей |  | 60 |  | 80 |
|  Соус №354 |  | 60 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 8.14 | 9.04 | 10.30 | 155 | 25.8 | 0.74 | 0,05 | 0,08 | 0,45 |
| 10.91 | 12.53 | 13.79 | 212 | 34.7 | 1.00 | 0.06 | 0.1 | 0.61 |

**Технология приготовления**: мясо дважды пропускаю через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рис, перемешивают и разделяют тефтели и виде шариков по 3-4 шт на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. Мясные горячие блюда подают при температуре 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **котлеты, биточки, шницели рубленые.**

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
|  Свинина | 52 | 44 | 70 | 59 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 14 | 14 |
|  Лук репчатый  | 7 | 5 | 7 | 5 |
| Молоко или вода | 14 | 14 | 19 | 19 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката | - | 74 | - | 99 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса запеченных котлет, биточков, шницелей | - |  60 | - | 80 |
| Масло сливочное | - | 5 | - | 5 |
| или соус №354 №367 | - | 15 | - | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 6.26 | 19.30 | 8.97 | 235 | 10.2 | 0.98 | 0.26 | 0.06 | - |
| 8.33 | 25.63 | 11.64 | 311 | 13.4 | 1.29 | 0.35 | 0.08 | - |

**Технология приготовления:** из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5г нетто).

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 С до готовности (12-15 мин.).

Мясные горячие блюда подают при температуре 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: форма котлеты – овально - приплюснутая с заостренным концом, форма биточков – кругло – приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло – серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Вареники ленивые (полуфабрикат).**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 100,44 | 98,4 | 125,55 | 123 |
| Мука пшеничная  | 15 | 15 | 17,25 | 17,25 |
| Сахар  | 8,1 | 8,1 | 9 | 9 |
| Яйца  | 0,18шт | 7,2 | 0.22шт | 9 |
| Соль  | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Масса отварных вареников |  | 120 |  | 150 |
| Масло сливочное  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или сахар | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Масса отварных вареников |  | 120 |  | 150 |
| Выход с маслом | - | 125 | - | 155 |
| с сахаром | - | 120 | - | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 20.08 | 9.86 | 19.64 | 247.68 | 169.97 | 0.89 | 0.08 | 0.31 | 0.49 |
| 25.1 | 12.32 | 24.55 | 309.6 | 212.46 | 1.11 | 0.1 | 0.39 | 0.61 |

**Технология приготовления**: в протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин.

Отпускают с маслом или сахаром.

**Требования к качеству.**

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

**Консистенция**: однородная, мягкая.

**Цвет:** белый

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

**Запах:** слабовыраженный запах творога и продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Сырники из творога.**

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 122.4 | 120 | 153 | 150 |
| Мука пшеничная | 14.4 | 14.4 | 19.5 | 19.5 |
| Яйца  |  | 4.8 |  | 6 |
| Сахар  | 8,1 | 8,1 | 9 | 9 |
| Масса полуфабриката | - | 136.8 | - | 171 |
| Масло растительное | 4.8 | 4.8 | 9.6 | 9.6 |
| Масса готовых сырников | - | 120 | - | 150 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| или соус №354 | - | 15 | - | 30 |
| Выход с маслом | - | 125 | - | 155 |
| Выход с соусом | - | 135 | - | 180 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 22.43 | 15.2 | 13.68 | 280.8 | 186.96 | 0.92 | 0.08 | 0.32 | 0.3 |
| 28.4 | 19.0 | 17.1 | 351 | 233.7 | 1.15 | 0.1 | 0.4 | 0.4 |

**Технология приготовления**

В протертый творог добавляют 2/3 муки яйца сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течение 15-20 мин. На 1кг творога кладут 2.5г соли.

**Требования к качеству.**

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

**Консистенция**: мягкая, умеренно плотная, пышная

**Цвет:** корочки – золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтоватый

**Вкус**: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюд

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 112.56 | 110.4 | 140.7 | 138 |
| Крупа манная | 7.2 | 7.2 | 9 | 9 |
|  или мука пшеничная | 9.6 | 9.6 | 12 | 12 |
| Яйца  | - | 4.8 | - | 6 |
| Сахар  | 9.6 | 9.6 | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 4.8 | 4.8 | 6 | 6 |
| Сухари  | 4.8 | 4.8 | 6 | 6 |
| Сметана | 4.8 | 4.8 | 6 | 6 |
| Масса готовой запеканки |  | 120 |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 21.05 | 14.46 | 20.58 | 296.4 | 176.76 | 0.83 | 0.06 | 0.31 | 0.29 |
| 26.31 | 18.08 | 25.73 | 370.5 | 220.95 | 1.04 | 0.08 | 0.39 | 0.36 |

**Технология приготовления**

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250С до образования на поверхности румяной корочки. **Требования к качеству.**

**Внешний вид:** порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

**Консистенция**: однородная, нежная, мягкая

**Цвет:** корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый.

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

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

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Голубцы ленивые.**

Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Капуста свежая | 120 | 96 | 157,5 | 126 |
| Говядина котлетное мясо | 81,33 | 60 | 106,74 | 78,75 |
| Крупа рисовая  | 8 | 22,6 | 10,5 | 29,66 |
| Лук репчатый | 16 | 13,33 | 21 | 17,49 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5,25 | 5,25 |
| Масса припущенного лука с маслом | - | 14 | - | 18,37 |
| Яйца  | 1/8 шт. | 5 | 1/9 | 6,56 |
| Соль | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.4 |
| Масса полуфабриката | - | 193.3 | - | 265.79 |
| Масса тушеных голубцов |  |  160 |  |  220 |
| Соус № 355 | - | 15 | - | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 14.12 | 9.04 | 20.26 | 219 | 60.0 | 1.63 | 0.08 | 0.15 | 20.03 |
| 19.41 | 12.43 | 27.86 | 301.12 | 82.5 | 2.24 | 0.11 | 0.21 | 27.54 |

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

Подают при температуре 65С

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

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

**Цвет:** светло коричневый или оранжевый.

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

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

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Омлет натуральный.**

Номер рецептуры: 215

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |  |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Яйца  | 1,45 шт | 56,5 | 1,8шт | 70,6 |
| Молоко  | 21,6 | 21,6 | 27,06 | 27,06 |
| Масса омлетной смеси | - | 78,12 | - | 97,6 |
| Масло сливочное  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готового омлета | - | 80 | - | 100 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Соль  | 0,45 | 0,45 | 0,55 | 0,55 |
| Выход: |  | 80/5 |  | 100/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 7.05 | 13,6 | 1,35 | 156,3 | 62.8 | 1,54 | 0.05 | 0,31 | 0,15 |
| 8,8 | 17,0 | 1.7 | 195,4 | 77.58 | 1.86 | 0.06 | 0.38 | 0.18 |

**Технология приготовления:** кобработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной 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.

**Цвет:** золотисто-желтоватый.

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

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

 **Температура подачи:** не ниже 65С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Капуста тушеная.**

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Капуста белокочанная | 171.96 | 137.52 | 214.95 | 171.9 |
| Масло растительное | 4.2 | 4.2 | 5.25 | 5.25 |
| Морковь  | 3 | 3 | 3.75 | 3 |
| Лук репчатый | 5.76 | 4.8 | 7.2 | 6 |
| Томатное пюре | 7.2 | 7.2 | 9 | 9 |
| Мука пшеничная  | 1.44 | 1.44 | 1.8 | 1.8 |
| Сахар  | 3.6 | 3.6 | 4.5 | 4.5 |
| Выход: | - |  120 | - |  150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.48 | 3.88 | 11.31 | 90.12 | 66.54 | 0.97 | 0.03 | 0.04 | 20.59 |
| 3,1 | 4.85 | 14,14 | 112.65 | 83.17 | 1,21 | 0,04 | 0,05 | 25.74 |

**Технология приготовления:** нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук, морковь - в виде соломки.

**Консистенция**: сочная, слабо хрустящая.

**Цвет:** светло-коричневый.

**Вкус**: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло – сладкий. **Запах:** тушеной капусты, томата, овощей.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Плов из птицы.**

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Куры | 177 | 157 | 236 | 209 |
| Филе птицы | 84 | 82 | 112 | 109 |
| Масса отварной птицы | - | 60 | - | 80 |
| Соус №354 |  |  |  |  |
| Масло сливочное 72,5% | 7.2 | 7.2 | 9.2 | 9.2 |
| Морковь  | 19.2 | 15.6 | 19.2 | 15.6 |
| Лук репчатый | 9.6 | 8.4 | 12.69 | 10.38 |
| Томатное пюре | - | - | 8.08 | 8.08 |
| Крупа рисовая | 42 | 42 | 53.08 | 53.08 |
| Масса готового риса с овощами | - | 120 | - | 150 |
| Выход: |  | 180 |  |  230 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 18.00 | 16.63 | 30.11 | 342 | 33.98 | 1.63 | 0.22 | 0.09 | 0.46 |
| 23.00 | 21.25 | 38.47 | 437 | 43.42 | 2.08 | 0.28 | 0.12 | 0.59 |

**Технология приготовления:** подготовленные тушки, варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый.

**Консистенция**: мяса – мягкая, риса - мягкая.

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

**Вкус**: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый.

**Запах:** тушеного мяса птицы, риса и овощей.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Пюре картофельное.**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель  | 136.8 | 102.6 | 171 | 128.25 |
| Молоко  | 18.96 | 18 | 23.7 | 22.5 |
| Масло сливочное | 4.2 | 4.2 | 5.25 | 5.25 |
| Соль  | 1.2 | 1.2 | 1,5 | 1,5 |
| Выход: |  | 120 |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.45 | 3.84 | 16.35 | 110 | 29.6 | 0.81 | 0.11 | 0.09 | 14.53 |
| 3,06 | 4,8 | 20.44 | 137.50 | 37.0 | 1.01 | 0,14 | 0.11 | 18.16 |

**Технология приготовления:** очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80С. В горячий картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

**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.

**Запах:** свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

**Температура подачи**: не ниже 65С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Каша пшенная жидкая с маслом**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Пшено  | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Молоко  | 100 | 100 | 133 | 133 |
| Сахар  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 67 | 67 | 89.3 | 89.3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 150/5 |  | 200/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** |  **Углеводы****(г)** | **С** |
| 3.46 | 4.57 | 19.76 | 134 | - |
| 4.58 | 6.04 | 26.13 | 177.25 | - |

**Технология приготовления:** подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до готовности, периодически помешивая. Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать, его поливая кашу при отпуске. **Требования к качеству.**

**Внешний вид:** зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков.

**Консистенция**: жидкая.

**Цвет:** соответствует виду каши.

**Вкус**: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Запах:** характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко  | 105 | 105 | 140 | 140 |
| Вода  | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Вермишель, макароны | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Масло сливочное 72,5% | 1,2 | 1,2 | 1.6 | 1.6 |
| Сахар  | 0.6 | 0.6 | 0.8 | 0.8 |
| Выход: |  | 150 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 4.31 | 3.91 | 14.13 | 108.9 | 121.21 | 0.38 | 0.06 | 0.15 | 0.68 |
| 5.75 | 5.21 | 18.84 | 145.2 | 161.62 | 0.51 | 0.08 | 0.2 | 0.91 |

**Технология приготовления:** макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), 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

Температура подачи: не ниже 65С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Суп молочный манный**

Номер рецептуры: 92

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Крупа манная  | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Молоко  | 112.5 | 132 | 150 | 150 |
| Сахар  | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 |
| Масло сливочное | 4,2 | 4,2 | 5,6 | 5,6 |
| Вода | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Выход: |  | 150 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 4.11 | 3.79 | 12.08 | 98.85 | 128.31 | 0.19 | 0.05 | 0.16 | 0.73 |
| 5.48 | 5.05 | 16.11 | 131.93 | 171.08 | 0.25 | 0.07 | 0.21 | 0.97 |

**Технология приготовления:** в кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыпают подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5 - 10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** однородная масса, на поверхности – сливочное масло.

**Консистенция**: однородная, без комочков.

**Цвет:** белый с блестками масла на поверхности

**Вкус**: продуктов, входящих в суп

**Запах:**  продуктов, входящих в суп

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Суп молочный с крупой**

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая, хлопья овсяные «Геркулес», гречневая, пшено | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Вода  | 45 | 45 | 60 | 60 |
| Молоко  | 105 | 105 | 140 | 140 |
| Сахар  | 1.2 | 1.2 | 1.6 | 1.6 |
| Масло сливочное | 1.5 | 1.5 | 2 | 2 |
| Соль  | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход: |  | 150 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.61 | 3.81 | 12.62 | 99.3 | 119.12 | 0.19 | 0.05 | 0.15 | 0.68 |
| 4.81 | 5.08 | 15.14 | 132.4 | 158.83 | 0.25 | 0.07 | 0.2 | 0.91 |

**Технология приготовления:** крупы предварительно проваривают в воде 10-15мин, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное.

**Консистенция**: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Цвет:** свойственный продуктам, входящим в состав супа.

**Вкус**: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп.

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

**Температура подачи:** не ниже 65С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Макароны отварные с маслом.**

Номер рецептуры: 205

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия отварные | 42.0 | 42.0 | 52,5 | 52,5 |
| Масло сливочное 72,5% | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход: |  | 120/5 |  | 150/5 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 4.58 | 3.52 | 21.98 | 137.90 | 4.03 | 0.92 | 0.05 | 0.02 | - |
| 5.68 | 4.36 | 27.25 | 171 | 5.0 | 1.14 | 0.06 | 0.03 | - |

**Технология приготовления:** макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

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

**Цвет:** белый скремовым оттенком.

**Вкус**: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый.

**Запах:** отварных макаронных изделий и сливочного масла.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **сыр (порциями).**

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |  |  |
| Сыр  | 10.6 | 10 | 16 | 15 |
| Выход: | - | 10 | - | 15 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **С** |
| 2,32 | 2.95 | - | 36 | 0,07 |
| 3.48 | 4.42 | - | 54 | 0,10 |

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

**Требования к качеству**

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

**Консистенция**: мягкая не крошащаяся.

**Цвет:** соответствует цвету сыра.

**Вкус**: соответствует цвету сыра.

**Запах:** соответствует цвету сыра.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Бутерброды с маслом.**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход: | - | 40 | - | 40 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2,45 | 7,55 | 14,62 | 136 | 9,3 | 0,62 | 0.05 | 0.03 | - |

**Технология приготовления**: хлеб намазывают маслом.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровныеломтики хлеба, намазанные маслом.

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

**Цвет:** соответствует виду масла.

**Вкус**: соответствует виду масла.

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

**Температура подачи:** не ниже 14С.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Кефир, ряженка**

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир | 185 | 180 | 205 | 200 |
| Ряженка | 185 | 180 | 205 | 200 |
| Выход: |  | 180 |  |  200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 5,22 | 4,50 | 7,20 | 90 |  |  |  |  |  |
| 5,8 | 5,0 | 8,0 | 100 |  |  |  |  |  |

**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**: молочнокислый.

**Запах:** кисломолочных продукт

Температура подачи: не ниже 14С.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год,**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция | 1-3 года1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 19.26 | 14.4 | 21.4 | 16 |
| Капуста  | 18 | 14.4 | 20 | 16 |
| Свекла | 36 | 28.8 | 40 | 32 |
| Лук репчатый | 8.64 | 7.2 | 9.6 | 8 |
| Морковь | 11.34 | 9 | 12.6 | 10 |
| Томатное пюре | 5.4 | 5.4 | 6 | 6 |
|  Сметана  | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Сахар | 1.8 | 1.8 | 2 | 2 |
| Соль | 0.108 | 0.108 | 0.12 | 0.12 |
| Бульон или вода | 144 | 144 | 160 | 160 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1.31 | 3.54 | 9.17 | 73.8 | 31.95 | 0.86 | 0.034 | 0.031 | 7.41 |
| 1.46 | 3.93 | 10.19 | 82 | 35.5 | 0.96 | 0.037 | 0.034 | 8.23 |

**Технология приготовления**: В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят о кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варя до готовности. За 5-10мин до окончания арки добавляют соль, сахар.

Температура отпуска 75-80С. **Требования к качеству**

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

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается отношение жидко и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кило сладкий, умерен – соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год,**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года1 порция | 1-3 года1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 28.8 | 21.6 | 32 | 24 |
| Капуста  | 45 | 36 | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 8.64 | 7.2 | 9.6 | 8 |
| Морковь | 11.34 | 9 | 12.6 | 10 |
| Томатное пюре | 1.8 | 1.8 | 2 | 2 |
|  Сметана  | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Масло растительное | 3.6 | 3.6 | 4 | 4 |
| Сахар | 1.8 | 1.8 | 2 | 2 |
| Соль | 0.108 | 0108 | 0.12 | 0.12 |
| Бульон или вода | 144 | 144 | 160 | 160 |
| Выход: |  | 180 |  | 200 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1.25 | 3.52 | 6.11 | 61.02 | 31.19 | 0.57 | 0.04 | 0.03 | 13.29 |
| 1.39 | 3.91 | 6.79 | 67.8 | 34.66 | 0.63 | 0.044 | 0.033 | 14.77 |

**Технология приготовления**: В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят о кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варя до готовности. За 5-10мин до окончания арки добавляют соль, сахар.

Температура отпуск 75-80С. **Требования к качеству**

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

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая, соблюдается отношение жидко и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый.

Вкус: кило сладкий, умерен – соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **бутерброды с повидлом.**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Повидло | - | - | 20 | 20 |
| Выход: |  | 40 | - | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.06 | 9.44 | 18.28 | 170 | 11.63 | 0.78 | 0.06 | 0.04 | - |
| 3.06 | 9.44 | 18.28 | 170 | 11.63 | 0.78 | 0.06 | 0.04 | - |

**Технология приготовления**: хлеб намазывают повидлом

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровныеломтики хлеба, намазанные повидлом.

**Консистенция**: хлеба – мягкая, повидла - нерастекающаяся.

**Цвет:** повидла.

**Вкус**: повидла с хлебом.

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

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Картофель тушеный в соусе**

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 147.20 | 110.4 | 184 | 138 |
| Масло растительное  | 6.4 | 6.4 | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 6.4 | 5.6 | 8 | 7 |
| Морковь | 8 | 6.4 | 10 | 8 |
| Соус №354 | - | 20 | - | 30 |
| Выход: |  | 120 |  | 150 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.57 | 7.49 | 18.63 | 152 | 20.64 | 0.98 | 0.10 | 0.07 | 8.73 |
| 3.22 | 9.36 | 23.29 | 190 | 25.8 | 1.23 | 0.13 | 0.09 | 10.91 |

**Технология приготовления**: картофель и морковь, нарезанные дольками, слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают, соединяют с овощами и тушат до готовности.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** овощи сохраняют форму.

**Консистенция**: сочная.

**Цвет:** продуктов входящих в блюдо.

**Вкус**: умеренно соленый.

**Запах:** картофеля, овощей.

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 3 | 3 | 3.3 | 3.3 |
| Сахар | 10 | 10 | 11.11 | 11.11 |
| Молоко | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Вода питьевая | 108 | 108 | 120 | 120 |
| Выход |  | **180** |  | **200** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 113,2 | 0,12 | 0,04 | 0,14 | 1,17 |
| 3.17 | 2,68 | 15,95 | 101.11 | 125,78 | 0.13 | 0.044 | 0.15 | 1.3 |

**Технология приготовления:** при заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 70С.

 **Требования к качеству**

Внешний вид: кофейный напиток налит в чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Крендель сахарный** Номер рецептуры: № **460**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 28 | 28 | 28 | 28 |
| Сахар  | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Соль | 0.15 | 0.15 | 0.15 | 0.15 |
| Дрожжи  | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса теста | - | 54 | - | 54 |
| Сахар для посыпки | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло растительное для смазки листов | 0.25 | 0.25 | 0.25 | 0.25 |
| Выход |  |  50 |  |  50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.54 | 6.57 | 27.87 | 185 | 9.7 | 0,64 | 0,06 | 0,05 | - |

**Технология приготовления:**  В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С процеженные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч для брожения в помещение с температурой 35-4-С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еше 1-2 раза.

\Дрожжевое тесто делят на куски по 54г, которые скатывают в жгут и свертывают в виде восьмерки. Крендели полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250С в течение 10-15 мин.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма –восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мягкая, пышная. Цвет: от желтого до светло коричневого.

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

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **оладьи**

Номер рецептуры: № **449**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 24.05 | 24.05 | 24.05 | 24.05 |
| Яйца  | 3/5 шт | 1.2 | 3/5 шт | 1.2 |
| Молоко или вода | 24.05 | 24.05 | 24.05 | 24.05 |
| Дрожжи (прессованные) | 0.7 | 0.7 | 0.7 | 0.7 |
| Сахар | 0.85 | 0.85 | 0.85 | 0.85 |
| Соль | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 0.4 |
| Масло растительное | 2.3 | 2.3 | 2.3 | 2.3 |
| Масло сливочное | 3.85 | 3.85 | 3.85 | 3.85 |
| Повидло | 3.85 | 3.85 | 3.85 | 3.85 |
| Выход с маслом или повидлом |  |  55 |  |  55 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 3.54 | 6.57 | 27.87 | 185 | 9.7 | 0,64 | 0,06 | 0,05 | - |

**Технология приготовления:** яйца, соль, сахар, дрожжи, размешивают, добавляют (50% нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся муку. Оладьи выпекают на противнях. Толщина готовых изделий должна быть не менее 5-6см.

Отпускают с маслом, повидлом.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: оладий.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Рыба, запеченная в омлете**

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| **1-3 года 1 порция** | **3-7 лет 1 порция** |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Филе хек тихоокеанский | 54 | 49 | 67 | 65 |
| Масса припущенной рыбы | - | 40 | - | 53 |
| Мука | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Яйца | 3/8 | 15 | 1/2 | 20 |
| Молоко | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса запеченной рыбы с омлетом | - | 60 | - | 80 |
| Выход: |  | 60 |  | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 10.27 | 3.28 | 1.93 | 76.5 | 30.08 | 0.74 | 0.06 | 0.11 | 0.13 |
| 13.07 | 4.37 | 2.57 | 102 | 40.1 | 0.99 | 0.08 | 0.15 | 0.17 |

**Технология приготовления**: филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Подают при температуре 65С.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: золотисто – коричневый, рыбы на разрезе – серый.

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Выход: | - | 40 | - | 50 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2.64 | 0.48 | 13.36 | 69.6 | 14 | 1.56 | 0.07 | 0.03 | - |
| 3.3 | 0.6 | 16.7 | 87 | 17.5 | 1.95 | 0.09 | 0.04 | - |

**Технология приготовления**: хлеб ржаной нарезают ломтиками

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровныеломтики хлеба

**Консистенция**: хлеба – мягкая

**Цвет:** соответствует виду хлеба

**Вкус**: соответствует виду хлеба

**Запах:** соответствует виду хлеба

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: батон осенний

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Батон осенний | 60 | 60 | 80 | 80 |
| Выход: | - | 60 | - | 80 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Технология приготовления**: батон нарезают ломтиками

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** ровныеломтики батона

**Консистенция**: батона – мягкая

**Цвет:** соответствует виду батона

**Вкус**: соответствует виду батона

**Запах:** соответствует виду батона

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **соус сметанный**

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  | 1 порция |
|  |  | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана | 3.75 | 3.75 | 7.5 | 7.5 |
| Мука пшеничная | 1.12 | 1.12 | 2.25 | 2.25 |
| Вода | 11.25 | 11.25 | 22.5 | 22.5 |
| Масса соуса | - | 15 | - | 30 |
| Выход: |  | 15 |  | 30 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **С** |
| 0.21 | 0.75 | 0.88 | 11.11 | 0.006 |
| 0.42 | 1.5 | 1.76 | 22.22 | 0.012 |

**Технология приготовления**: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

Внешний вид: однородная масса, без комочков, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **яблоко**

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
|  1-3 года 1 порция |  3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| яблоко | 113,6 | 100 | 113,6 | 100 |
| Выход: | - | 100 | - | 100 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **С** |
| 0,4 | 2.0,4 | 9,8 | 44,0 | 10 |

**Технология приготовления:** Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, нарезают и подают в десертной тарелке.

**Требования к качеству**

**Внешний вид:** целые плоды, уложенные на десертную тарелку.

**Консистенция**: соответствует виду плодов.

**Цвет:** соответствует виду плодов.

**Вкус**: соответствует виду плодов.

**Запах:** соответствует цвету плодов.

**Температура подачи:** 14-16С

 **Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Каша манная жидкая**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 23 | 23 | 31 | 31 |
| Молоко | 79 | 79 | 105 | 105 |
| Вода  | 53 | 53 | 70 | 70 |
| Выход | - | 150 | - | 200 |
| С маслом  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с сахаром | - | 155 | - | 205 |
| Выход с маслом | - | 155 | - | 205 |
| Выход с маслом и сахаром  | - | 160 | - | 210 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 2,40 | 3.82 | 16,10 | 108 | 6,5 | 0.24 | 0.03 | 0.01 | - |
| 3,1 | 3,8 | 21,4 | 134 |  8.0 | 0.32 | 0.04 | 0.02 |  |

**Технология приготовления:** крупы предварительно проваривают в воде 10-15мин, затем добавляют горячее молоко, сахар и варят до готовности. Кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству.**

**Внешний вид:** в жидкой части каши – крупа без комочков, на поверхности – масло сливочное.

**Консистенция**: жидкая

**Цвет:** соответствует виду каши.

**Вкус**: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Запах:** характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Температура подачи:** не ниже 65С

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Каша овсяная («Геркулес») вязкая**

Номер рецептуры: **168**

Наименование изделия: **Каша геркулесовая молочная**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Овсяные хлопья «Геркулес»  | 33,5 | 33,5 | 44.5 | 44.5 |
| Молоко | 65 | 65 | 87 | 87 |
| Вода  | 110 | 100 | 140 | 140 |
| Выход | - | 150 | - | 200 |
| С маслом  | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Или сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с сахаром | - | 155 | - | 205 |
| Выход с маслом | - | 155 | - | 205 |
| Выход с маслом и сахаром  | - | 160 | - | 210 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 4,5 | 5,9 | 21,7 | 157 | 25,1 | 1,4 | 0,13 | 0.04 | - |
| 4,75 | 6,1 | 23,1 | 185 |  26,2 | 1.5 | 0.19 | 0.06 | - |

**Технология приготовления:**  Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар и засыпают овсяные хлопья «Геркулес», варят, помешивают до готовности. Соль 2-3г. на 1кг готовой каши. Готовую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** зерна крупы набухшие, разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

**Консистенция**: вязкая.

**Цвет:** светло-кремовый, слегка сероватый**,** соответствует виду каши.

**Вкус**: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Запах:** характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

**Температура подачи:** не ниже 65С

**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 / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1-3 года 1 порция | 3-7 лет 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель | 52 | 39 | 64 | 48 |
| Морковь  | 24/20 | 18 | 30/24 | 22 |
| Лук репчатый | 20/16 | 13 | 24/20 | 16 |
| Капуста свежая белокочанная | 17/14 | 12 | 21/17 | 15 |
| Масло растительное  | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Соус 348 |  | 36 |  | 45 |
| Кабачки  | 22 | 15 | 27 | 18 |
| Масса рагу  |  | 120 |  | 150 |
| Масло сливочное |  | 5 |  | 5 |
| Выход |  | 125 |  | 155 |
|  **При отсутствии какого-то вида овощей, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку. В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто-масса готовых продуктов.** |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 1,85 | 8,88 | 11,65 | 134 | 26.5 | 0,8 | 0,06 | 0,06 | 7,0 |
| 2,29 | 11 | 14,44 | 166 | 32,9 | 0,98 | 0,07 | 0,07 | 8,67 |

**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, кабачки и тушат ещё 15 минут. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

**Требования к качеству**

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

**Консистенция:** мягкая, плотная.

**Цвет:** светло-оранжевый.

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** тушёных овощей. **Температура подачи:** не ниже 65С.

**Технологическая карта №\_\_\_\_\_\_**

Наименование изделия: **Салат из солёных огурцов с луком.**

Номер рецептуры: № **19**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| **1-3 года 1 порция** |  **3-7 лет 1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Огурцы солёные/Масса припущенных солёных огурцов | 44/- | 36/33 | 67/- | 54/49 |
| Лук репчатый/масса бланшированного репчатого лука | 8/- | 6,4/6 | 11,3/- | 10/9 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Соль поваренная пищевая | 0.1 | 0.1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

**Химический состав данного блюда**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества, (г)** | **Энергетическая ценность (ккал)** | Минеральные вещества, мг | Витамины,мг |
| **Белки****(г)** | **Жиры****(г)** | **Углеводы****(г)** | **Са** | **Fe** | **В1** | **В2** | **С** |
| 0,34 | 2.0 | 1.04 | 23,92 | 9.3 | 0,24 | 0.01 | 0.01 | 2,22 |
| 0.51 | 3,06 | 1,56 | 35,88 | 14,0 | 0,36 | 0,014 | 0,014 | 3,33 |

**Технология приготовления**: Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: свойственный солёным огурцам, луку и растительному маслу.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Температура подачи: не ниже 14С.