

Утвердить:
Заведующий МБДОУ №4 «Журавлик»

С.С.Шевченко

« 01 » _____ 2018 г.



Технологические карты
к примерному 10-ти дневному меню
для питания детей 1,5-7 лет
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад третьей категории №4 «Журавлик»
(МБДОУ №4 «Журавлик»).

Утвердить:
Заведующий МБДОУ №4 «Журавлик»
_____ С.С.Шевченко
« ____ » _____ 2018 г.

Технологические карты
к примерному 10-ти дневному меню
для питания детей 1,5-7 лет
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад третьей категории №4 «Журавлик»
(МБДОУ №4 «Журавлик»).



I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Холодные блюда и закуски используют в питании детей старше одного года. Их подают на завтраки, ужины или во время обеда. Значение этих блюд в рационе питания заключается в том, что они способствуют возбуждению аппетита, обогащают пищу витаминами, минеральными веществами, которые в большом количестве содержатся в овощах, помогают организму ребенка лучше усвоить пищу, богатую белками и другими пищевыми веществами. С двухлетнего возраста в питании детей используют салаты из сырых, отварных свежих и консервированных овощей, мелко нарезанных.

К холодным блюдам относятся бутерброды, салаты, винегреты, разнообразные изделия, которые употребляются в холодном виде.

Обработку холодных продуктов для блюд и закусок необходимо производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами.

1. БУТЕРБРОДЫ

Гастрономические и другие продукты для бутербродов готовят следующим образом: сыр нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической с гофрированной или гладкой поверхностью.

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной муки.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (сыра и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба. Открытые бутерброды с сыром готовят со сливочным маслом, которое намазывают на хлеб ровным слоем.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30- 40 мин до отпуска и хранят на холоде.

Технологическая карта: № 1

Наименование блюда: Хлеб ржаной

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход порции	Брутто г.	Нетто г.

	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб ржаной			40	50	40	50
Выход	40	50				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Хлеб ржаной	1,88	2,35	0,2	0,35	19,92	24,9	85,6	107,0	0,0	0,0
Итого	1,88	2,35	0,2	0,35	19,92	24,9	85,6	107,0	0,0	0,0

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Продукт промышленного производства. Хлеб ржаной нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> ровные ломтики хлеба. <u>Консистенция:</u> хлеба – мягкая. <u>Цвет:</u> соответствует виду хлеба. <u>Вкус:</u> соответствует вкусу хлеба. <u>Запах:</u> свежего хлеба.

Технологическая карта: № 2

Наименование блюда: Хлеб пшеничный

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб пшеничный			22	39	22	39
Выход	22	39				
Хлеб пшеничный			13	29	13	29
Выход	13	29				
Хлеб пшеничный			15	25	15	25
Выход	15	25				
Хлеб пшеничный				29		29
Выход		29				
Хлеб пшеничный			20	30	20	30
Выход	20	30				
Хлеб пшеничный			26	35	26	35
Выход	26	35				
Хлеб пшеничный			30	40	30	40
Выход	30	40				
Хлеб пшеничный			30	50	30	50
Выход	30	50				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества						Витамин С, мг	
--------------------	------------------	--	--	--	--	--	---------------	--

	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Хлеб пшеничный (22/39)	1,67	2,96	0,19	0,35	10,12	17,94	46,99	83,30	-	-
Итого	1,67	2,96	0,19	0,35	10,12	17,94	46,99	83,30	-	-
Хлеб пшеничный (13/29)	0,98	2,20	0,12	0,26	5,98	13,34	22,77	61,19		
Итого	0,98	2,20	0,12	0,26	5,98	13,34	22,77	0,98		
Хлеб пшеничный (20/30)	1,66	2,49	0,26	0,39	9,62	14,43	45,4	68,1		
Итого	1,66	2,49	0,26	0,39	9,62	14,43	45,4	68,1		
Хлеб пшеничный (15/25)	1,14	1,90	0,15	0,25	7,02	11,7	32,04	53,40		
Итого	1,14	1,90	0,15	0,25	7,02	11,7	32,04	53,40		
Хлеб пшеничный (0/29)		2,41		0,38		13,95		65,83		
Итого		2,41		0,38		13,95		65,83		
Хлеб пшеничный (26/35)	1,97	2,66	0,23	0,31	11,96	16,1	55,53	74,76		
Итого	1,97	2,66	0,23	0,31	11,96	16,1	55,53	74,76		
Хлеб пшеничный (30/40)	2,49	3,32	0,39	0,52	14,43	19,24	68,1	90,8		
Итого	2,49	3,32	0,39	0,52	14,43	19,24	68,1	90,8		
Хлеб пшеничный (30/50)	2,49	4,15	0,39	0,65	14,43	24,05	68,1	113,5		
Итого	2,49	4,15	0,39	0,65	14,43	24,05	68,1	113,5		

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Продукт промышленного производства. Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> ровные ломтики хлеба. <u>Консистенция:</u> хлеба – мягкая. <u>Цвет:</u> соответствует виду хлеба. <u>Вкус:</u> соответствует вкусу хлеба. <u>Запах:</u> свежего хлеба.

Технологическая карта: № 3

Наименование блюда: Хлеб пшеничный с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Хлеб пшеничный			30	30	30	30
Масло сливочное			10	10	10	10
Выход	40	40				
Хлеб пшеничный			30	40	30	40
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход	35	45				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Хлеб пшеничный (40/40)										
Масло сливочное										
Итого	2,45	2,45	7,55	7,55	14,62	14,62	136,0	136,0	3,81	4,04
Хлеб пшеничный (35/45)										
Масло сливочное										
Итого	10,54	11,11	14,76	15,35	44,09	47,99	351,2	308,6	1,89	2,096

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На него укладывают сливочное масло, стараясь покрыть им всю поверхность ломтика хлеба.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.
<u>Консистенция:</u> хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.
<u>Цвет:</u> соответствует виду масла.
<u>Вкус:</u> соответствует вкусу масла.
<u>Запах:</u> масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта: № 4

Наименование блюда: Хлеб пшеничный с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб пшеничный			30	40	30	40
Сыр			10,6	16	10	15
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход	45	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с

Хлеб пшеничный									-	
Сыр										
Масло сливочное									-	
Итого	4,73	6,68	6,88	8,45	14,56	19,39	139,0	180,0	0,07	0,11

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления	
Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см. На него укладывают сливочное масло, стараясь покрыть им всю поверхность ломтика хлеба, а сверху кладут кусочек сыра.	
Требования к качеству	
<u>Внешний вид:</u> ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы. <u>Консистенция:</u> мягкая. <u>Цвет:</u> сыра и хлеба. <u>Вкус:</u> сыра и хлеба. <u>Запах:</u> свойственный свежим продуктам.	

2. САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

К холодным блюдам относятся салаты, винегреты, которые принято употреблять в холодном виде. Салаты и винегреты используют в питании детей старше одного года.

Обработка всех продуктов должна производиться в строгом соответствии с нормами.

Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь промывают, варят в кожице, затем очищают. Для других холодных блюд морковь, свеклу и другие корнеплоды очищают, нарезают и припускают в небольшом количестве воды до готовности. Свеклу припускают с добавлением раствора лимонной кислоты. Морковь и другие корнеплоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожицы и промывают. Лук зеленый, салат, укроп, зелень петрушки, перебирают, удаляют посторонние примеси, загнившие листья и промывают в большом количестве воды. Репчатый лук очищают, срезая у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья, нарезают его кольцами, полукольцами или шинкуют.

Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев нарезают на две или четыре части и мелко измельчают.

Очистка от кожицы картофеля, моркови, свеклы, удаление верхних листьев и кочерыжки капусты особенно важны, так как снижают содержание нитратов в них в среднем на 10%.

Наибольшее количество нитратов извлекается при варке очищенных измельченных овощей с закладкой их в холодную воду.

Свежие и соленые огурцы промывают, а огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Для некоторых блюд соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Подготовленные огурцы нарезают мелкими кружочками, ломтиками, кубиками и т.д.

Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки.

Консервированные горошек, кукурузу допускается использовать только после тепловой обработки - кипячения.

При изготовлении салатов и винегретов необходимо соблюдать следующие основные правила:

- продукты, используемые для приготовления, должны быть предварительно охлаждены до температуры от +8 до +10 °С;
- овощные наборы из вареных овощей для салатов, винегретов, закусок, гарниров можно приготавливать не более чем за 1-2 ч до отпуска и хранить в охлаждаемом месте;
- салаты из свежих овощей, не требующие дополнительной кулинарной обработки (помидоры, огурцы и т.д.), готовятся порциями непосредственно перед отпуском;
- перемешивать продукты следует осторожно, чтобы сохранить форму нарезки продуктов;

- заправлять салаты, закуски, гарниры к холодным блюдам следует непосредственно перед отпуском.

Запрещается оставлять на следующий прием пищи салаты, винегреты и другие портящиеся холодные блюда.

В салатах предусматривается норма соли для первой возрастной группы - 0,06 г, второй возрастной группы - 0,09 г на порцию.

В качестве заправок применяется растительное масло или заправка на основе растительного масла. Использование сметаны или майонеза не допускается.

В состав холодных блюд для питания детей не допускается включать перец, горчицу, острые соусы.

Салаты и винегреты укладывают горкой в порционную посуду (салатники, тарелки). Для оформления блюда используют продукты, входящие в его состав, фигурно нарезают их, располагают сверху блюда, придавая ему красивый вид.

Салаты из свежих овощей до подачи не заправляют солью, так как из подсолненных овощей выделяется сок.

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Салат из картофеля с зеленым горошком

Номер рецептуры: 26

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель			40	50	30	35
Морковь			10	15	8	11
Горошек зеленый консервированный			10	15	8	11
Лук репка			5	7	4	6
Соленый огурец			20	20	17	17
Масло растительное			3	3	3	3
Выход	40	60				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг.	
	Белки, г.		Жиры,г.		Углевод, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Картофель										
Морковь										
Горошек зеленый консервированный										
Лук репка										
Соленый огурец										

Масло растительное										
Итого	0,59	1,18	2,1	3,14	3,91	5,87	37,68	56,52	6,2	9,3

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Лук очищают, шинкуют и бланшируют. Подготовленные продукты соединяют, заправляют растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой.

Консистенция: слегка плотноватая.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: вареных овощей.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Салат из свеклы, соленым огурцом с растительным маслом

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Свекла			45	56	35	48
Огурцы консервированные			20	30	17	23
Масло растительное			3	3	3	3
	40	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Свекла										
Огурцы консервированные										
Масло растительное										
Итого	0,84	1,26	3	3	1,08	1,62	50,01	61,53	6	9

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют нарезанный соломкой припущенный репчатый лук. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла и лук равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, припущенному луку.

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Салат из моркови с растительным маслом

Номер рецептуры: №42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Морковь			50	80	38	57
Масло растительное			3	3	3	3
	40	60				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Морковь										
Масло растительное										
Итого	0,6	0,8	3	3	3,36	4,48	42,81	48,09	3	4

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Морковь моют, очищают от кожицы, промывают. Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 С не менее 3 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезанная соломкой, салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта: № 8

Наименование блюда: Салат из капусты белокочанной с растительным маслом

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Капуста белокочанная			45	65	36	52
Лук репчатый			5	5	4	4
Морковь			5	5	3	3
Масло растительное			3	3	3	3
Соль			0,5	0,5	0,5	0,5
	40	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Капуста										
Лук репчатый										
Морковь										
Масло растительное										
Соль										
Итого	0,75	1,03	3	3	2,64	3,5	31,13	44,78	20,55	29,55

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль, и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным луком, добавляют растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой. Примечание: овощи урожая прошлого года в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. СанПин 2.4.1.3049-13 п.14.16.2.

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, лука, моркови с ароматом растительного масла.

Технологическая карта: № 9

Наименование блюда: Салат витаминный с растительным маслом

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Капуста белокочанная			45	65	36	52
Лук репка			5	5	4	4
Морковь			5	5	4	4
Яблоко			20	20	16	16
Масло растит			3	3	3	3
Соль			0,5	0,5	0,5	0,5
	40	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Капуста										
Лук репка										
Морковь										
Масло растит										

Соль										
Итого	0,78	1,06	3	3	2,73	3,6	31,4	45	20,55	29,55

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Белокочанную капусту обрабатывают, промывают и мелко шинкуют соломкой. Морковь нарезают соломкой, припускают. Яблоки очищают, нарезают соломкой и припускают. Добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук. Перемешивают с добавлением соли, заправляют растительным рафинированным маслом. Выход порции определяется возрастной группой. Примечание: овощи урожая прошлого года в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. СанПин 2.4.1.3049-13 п.14.16.2.

Требования к качеству

Внешний вид: салат равномерно перемешан и уложен на тарелке в виде горки.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Салат морковно-яблочный с курагой

Номер рецептуры: 40

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Морковь			47	65	37	57
Яблоки свежие			5	5	3	3
Курага			1	1	1	1
Сахар			2	2	2	2
Масло растительное			3	3	3	3
Выход	40	60				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг.	
	Белки, г.		Жиры,г.		Углевод, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Морковь										
Яблоки свежие										
Курага										

Сахар										
Масло растительное										
Итого	0,52	0,77	2,05	3,07	4,37	6,56	38,04	57,06	1,96	2,95

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным. Выход порций определяется возрастной группой. Примечание: овощи урожая прошлого года в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. СанПин 2.4.1.3049-13 п.14.16.2.

Требования к качеству

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов с луком и растительным маслом

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Огурцы консервированные			60	80	41	55
Лук репка			10	10	9	9
Масло растительное			3	3	3	3
Выход	40	60				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Огурцы консервированные										

Лук репка										
Масло растительное										
Итого	0,51	0,63	3	3	28,49	28,71	8,07	9,47	3,1	4,1

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.
Требования к качеству
<i>Внешний вид:</i> овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом <i>Консистенция:</i> хрустящая, сочная. <i>Цвет:</i> свойственный овощам <i>Вкус:</i> соленых огурцов, лука, растительного масла. <i>Запах:</i> продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Салат из свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Свекла			60	90	48	62
Масло растительное			3	3	3	3
Выход	40	60				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Свекла										
Масло растит										
Итого	0,84	1,26	3	3	1,08	1,62	50,01	61,53	6	9

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой

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 № 13

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов, зелёного горошка с растительным маслом

Номер рецептуры: № 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Зелёный горошек			30	50	19	32
Огурцы консервированные			30	50	25,5	42.5
Лук репка			10	10	9	9
Масло растительное			3	3	3	3
	40	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Зелёный горошек										

Огурцы консервированные										
Лук репка										
Масло растительное										
Итого	0,99	1,55	3	3	2,54	3,66	50,99	58,43	1,6	2,6

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, зеленый горошек, перемешивают и заправляют растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Салат из зелёного горошка с растительным маслом

Номер рецептуры: № 10

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Зелёный горошек			50	65	32	42
Лук репка			10	10	9	9
Масло растительное			3	3	3	3
	40	55				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Зелёный горошек										

Лук репка										
Масло растительное										
Итого	1,15	1,55	3	3	3,16	4,08	44,14	49,46	1	1

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук и отпускают с растительным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

3. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Кабачковая икра

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Кабачковая икра			42	63	40	60
Выход	40	60				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Кабачковая икра	0,48	0,72	1,89	2,82	3,08	4,62	31	47	3	4,5

Итого	0,48	0,72	1,89	2,82	3,08	4,62	31	47	3	4,5
-------	------	------	------	------	------	------	----	----	---	-----

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Готовый продукт промышленного производства. Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид</u> : икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенном ложкой.
<u>Консистенция</u> : однородная.
<u>Цвет</u> : светло-коричневый.
<u>Вкус</u> : сладковатый.
<u>Запах</u> : варенных кабачков и входящих по рецепту продуктов.



II- СУПЫ

Супы готовят на бульонах (мясном, рыбном, из птицы). В состав супов входят разнообразные продукты - картофель, овощи, крупы, бобовые и др. Для детей первой возрастной группы овощи в супах мелко шинкуют.

В группу горячих супов введены заправочные и молочные супы. Норма отпуска горячих супов для первой возрастной группы - 200 г, для второй группы - 250 г. Указаны рекомендуемые нормы отпуска блюд.

При изготовлении горячих супов необходимо соблюдать следующие основные

правила:

1. Для приготовления супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для припускания овощей.

2. В рецептурах горячих супов не указана норма закладки сметаны, используемой при отпуске блюд. Норма закладки сметаны 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят. Рекомендуется использовать сметану 10% жирности в прокипяченном виде.

3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 5% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

4. Соль в рецептурах не указана, но ее следует вводить во все супы, в количестве 0,6-1,0 г на 1000 г супа. Соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки. Рекомендуется использовать йодированную соль.

5. Зелень (петрушка, укроп) также не указана в рецептуре, но ее следует добавлять мелко нарезанной во все супы в котел перед отправкой его на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 1-2 г нетто на порцию.

6. Овощи для заправочных супов нарезают соответственно установленной форме для каждого вида супа.

7. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Припускание не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается.

8. При приготовлении супов следует соблюдать сроки варки продуктов, закладывать их в котел в необходимой последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые качества супов, а картофель и другие продукты перевариваются, теряют свою форму.

9. При варке супов, в которые входят соленые огурцы, щавель, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время продукты, содержащие кислоту, так как картофель под действием кислоты плохо разваривается. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта жидкость снова быстро закипала.

10. Варить супы следует при слабом кипении, так как при бурном кипении вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, содержащиеся в овощах, кроме того, овощи сильно развариваются, изменяя форму.

11. Муку для заправки супов используют высшего и 1-го сорта. Муку просеивают, прогревают в жарочном шкафу без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, перемешивают с небольшим количеством холодного отвара или бульона (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

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

Для варки заправочных супов продукты подготавливают в соответствии с технологией их приготовления.

В зависимости от используемых продуктов заправочные супы делятся на: борщи, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

1. БОРЩИ

По составу используемых продуктов, способам приготовления, а соответственно, и по своему вкусу, внешнему виду борщи разнообразны.

Основными продуктами, определяющими специфику борщей, являются свекла и томатное пюре. Морковь, лук, зелень кладут во все борщи.

В зависимости от вида борща в него добавляют капусту, картофель и другие продукты. Овощи для детей младшей возрастной группы мелко шинкуют.

Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща по-разному, в зависимости от вида.

Свеклу для борщей подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы).

Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отваренную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с припущенными овощами с томатным пюре.

Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Свежую белокочанную капусту шинкуют или нарезают квадратиками (в том случае когда свеклу нарезают ломтиками).

Морковь измельчают на овощерезке, лук репчатый шинкуют и припускают.

В кипящую воду закладывают свежую капусту, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют тушеную свеклу, припущенные морковь, лук и варят 10-15 мин, после чего борщ заправляют подсушенной мукой, разведенной водой, кладут сахар, соль и варят до готовности.

При изготовлении борща с картофелем его кладут в котел до закладки свеклы, так как, добавить одновременно с тушеной свеклой или после, он долго не разварится.

Борщ отпускают с прокипяченной сметаной.

Технологическая карта: № 16

Наименование изделия: Борщ с курицей и сметаной

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

Курица		20	25	11	11,75
Вода/бульон					
Картофель		60	70	42	49
Лук репчатый		10	10	9	9
Морковь		10	10	8	8
Масло растит		2	2	2	2
Капуста		40	50	32	40
Свекла		40	50	32	40
Сметана		9	11	9	11
	200	250			

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода/бульон										
Картофель										
Лук репчатый										
Морковь										
Масло растит										
Капуста										
Свекла										
Сметана										
Итого	4,2	5,1	5,36	6,12	12,42	14,47	123,24	144,30	34,63	42,13

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой. Мясо перед варкой промывают. Тушку курицы разрезают на 2 или 4 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипячении. В процессе варки бульона удаляют пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают, отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную свеклу и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой. Температура подачи 65С

Требования к качеству

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

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

Цвет: бульона – малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Свекольник с курицей, яйцом и сметаной

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход	Выход порции	Выход порции

	порции		Ясли	Сад	Ясли	Сад
	Ясли	Сад				
Курица			23	25	11,0	11,75
Вода/бульон						
Картофель			60	70	42	49
Лук			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Свекла			60	90	48	72
Яйцо			¼	¼	¼	¼
Сметана			9	11	9	11
Масло растит			2	3	2	3
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода /бульон										
Картофель										
Лук										
Морковь										
Свекла										
Яйцо										
Сметана										
Масло растит										
Итого	5,03	6,07	7,37	9,13	11,13	13,11	145,19	171,69	18,63	23,63

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой. Мясо перед варкой промывают. Тушку курицы нарезают на 2 или 4 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипячении. В процессе варки бульона удаляют пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают, отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. Морковь и лук нарезают ломтиками, картофель – крупными кубиками или брусочками. Свеклу предварительно припускают. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду закладывают припущенные морковь и лук, свеклу, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют яйцо, сметану и соль. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками) ***Консистенция:*** свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. ***Цвет:*** малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый. ***Вкус:*** кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с курицей и сметаной

Номер рецептуры: 60/73

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курица			20	25	11	11,75
Вода/бульон						
Капуста белокочанная			50	60	40	48
Картофель			50	60	35	42
Лук			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Томатная паста			3	3	3	3
Масло растит			2	2	2	2
Сметана			9	11	9	11
Соль						
Выход	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода/бульон										
Капуста										
Картофель										
Лук										
Морковь										
Томатная паста										
Масло растит										
Сметана										
Соль										
Итого	3,65	4,4	5,19	5,95	10,76	12,63	102,8	120,02	33,13	39,63

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой. Мясо перед варкой промывают. Тушку курицы нарезают на 2 или 4 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипячении. В процессе варки

бульона удаляют пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают, отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Температура подачи 65С

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками

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

Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей – натуральный. **Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый. **Запах:** продуктов, входящих в щи

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Щи зеленые на мясном бульоне с яйцом и сметаной

Номер рецептуры: 74

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода/бульон						
Щавель			79	98	60	75
Картофель			60	70	42	49
Лук			10	10	9	9
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
Масло растит			2	2	2	2
Сметана			9	11	9	11
Соль						
Выход	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Вода/бульон										
Щавель										
Картофель										
Лук										
Яйцо										
Масло растит										
Сметана										
Соль										
Итого	2,16	2,69	5,25	6,56	7,23	9,04	84,8	106	18,36	22,95

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки добавляют поваренную соль. Щавель припускают в собственном соку, затем протирают, в кипящий бульон кладут картофель и варят, затем добавляют припущенный лук, пюре из щавеля и варят 15 мин. половину щавеля можно не

протирать, а положить нарезанным. Сваренное вкрутую яйцо кладут при отпуске. Яйцо предварительно мелко измельчают. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - лук, картофель нарезанный кубиками, щавель-пюреобразный или частично нарезанный.

Консистенция: картофель - мягкий, щавель – протертый, пюреобразный, соблюдается соотношение - жидкой и плотной части

Цвет: от светло-зеленого до оливкового.

Вкус: слабо-кислый, умеренно соленый, в сочетании с яйцами

Запах: продуктов, входящих в щи

3. РАССОЛЬНИКИ

Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники можно готовить на бульонах или воде. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. Огурцы с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают, удаляют семена (с увеличением массы брутто). Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают кубиками, брусочками или дольками. Морковь и лук припускают. Порядок закладки овощей - так же, как и для других заправочных супов.

Перловую крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид.

Отпускают рассольники с прокипяченной сметаной.

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Рассольник на курином бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курица						
Вода/бульон						
Картофель			60	70	42	49
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Масло растит			2	2	2	2
Крупа перловая			10	10	10	10
Огурец соленый			20	20	17	17
Сметана			9	11	9	11
Соль			1	2	1	2
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода										
Картофель										
Лук										
Морковь										
Масло растит										
Крупа перловая										
Огурец соленый										
Сметана										
Соль										
Итого	3,66	4,28	6,64	7,40	13,81	15,25	124,0	138,98	13,63	15,63

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Приготовить бульон из курицы, процедить. Перловую крупу промывают и варят до готовности. Очищенные морковь и лук мелко шинкуют и припускают на сливочном масле. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, а через 10-15 минут припущенные овощи и огурцы, подготовленную крупу, соль, варят до готовности 5-6 минут. Перед окончанием варки добавляют прокипяченный рассол. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Температура подачи первого блюда +60 +65 С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, на поверхности - блестки жира, сметана, зелень

Консистенция: овощей - мягкая, сочная, огурцов - слегка хрустящая

Цвет: жира - желтый на поверхности, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, умеренно кислый Запах: продуктов входящих в рассольник

4. СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, С ОВОЩАМИ, КРУПОЙ, БОБОВЫМИ

Из картофеля и овощей готовят разнообразный ассортимент первых блюд. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Картофельные и овощные супы можно готовить на бульоне (мясном, из птицы).

Картофель и овощи нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в суп продуктов.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), фасоль замачивают 5-8 ч., лущеный горох 3-4 ч, затем воду сливают. Можно бобовые замачивать в горячей воде, в этом случае время замачивания сокращается в два раза сравнению с традиционным методом замачивания в холодной воде. Варят бобовые в воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Технологическая карта № 21**Наименование изделия:** Суп гороховый с курицей и гренками**Номер рецептуры:** 87**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.***Рецептура (раскладки продукта)***

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курица			23	25	11	11,75
Вода/бульон						
Картофель			60	70	42	49
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Масло растительное			2	2	2	2
Горох			10	15	10	15
Соль						
Хлеб пшеничный			10	20	10	20
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Картофель										
Лук репчатый										
Морковь										
Масло растительное										
Горох										
Соль										
Хлеб пшеничный										
Итого	4.53	5.79	4.01	4.37	19.2	24.17	127.46	155.93	12.6	14.6

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Для приготовления бульона используют птицу тушкой. Мясо перед варкой промывают. Тушку курицы нарезают на 2 или 4 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом

кипячении. В процессе варки бульона удаляют пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают, отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. Горох перебрать, вымыть, замочить в холодной воде на 5-6 часов, доводят до кипения. В кипящий суп добавить нарезанный мелкими кубиками картофель, нашинкованные и пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Хлеб нарезать мелкими кубиками, подсушить в духовке подают отдельно.

Требования к качеству

Внешний вид : в жидкой части супа- картофель, нарезанный кубиками или дольками.

Консистенция: картофель и горох - мягкий, горох (лущенный) – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. **Цвет** :светло-желтый (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху. **Запах**: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 89

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода/бульон						
Картофель			110	120	80	84
Лук			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Масло растит			2	2	2	2
Соль			1	2	1	2
Фрикадельки мясные готовые (тех. карта №28)						
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Вода\бульон										
Картофель										
Лук										
Морковь										
Масло растит										
Соль										
Фрикадельки мясные готовые										
Итого	4,02	4,98	7,63	8,47	15,93	18,35	148,68	170,26	21,63	24,63

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. **Консистенция:** картофель и овощи — мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. **Вкус:** картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый. **Запах:** продуктов входящих в суп.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Лосось консервированный			32	40	32	40
Вода/бульон						
Картофель			74	93	52	59
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			10	10	8	8
Крупа перловая			4	5	4	5
Масло растительное			2	2	2	2
Помидоры консервированные			20	20	17	17
Выход	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Лосось консервированный										
Вода/бульон										
Картофель										
Лук репчатый										
Морковь										
Крупа перловая										
Масло растительное										
Помидоры консервированные										
Итого	6.88	8.6	6.7	8.4	11.47	14.33	133.8	167.25	7.29	9.11

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, крупа сохранила форму.

Консистенция: овощей – мягкая, овощи сохранили форму.

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы, овощей и перловки, в меру соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Суп крестьянский с курицей и сметаной

Номер рецептуры: 86

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Курица		23	25	11,0	11,75	
Вода /бульон						
Крупа пшеничная		5	8	5	8	
Картофель		60	70	42	49	
Лук		10	10	9	9	
Морковь		10	10	8	8	
Капуста белокочанная		40	50	28	33	
Масло растит		2	2	2	2	
Сметана		9	11	9	11	
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода/бульон										
Крупа пшеничная										
Картофель										
Лук										
Морковь										
Сметана										
Масло растит										
Капуста белокочанная										
Итого	3.67	4.25	3.68	3.84	13.93	15.31	102.5	111.66	12.6	14.6

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В

кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу пшеничную кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Выход порции определяется возрастной группой. Температура подачи 65С

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 №25

Наименование изделия: Суп фасолевый с курицей

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курица			23	25	11,0	11,75
Вода/бульон						
Фасоль			24	30	24	30
Картофель			74	93	55	62
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			20	20	16	16
Масло растит			2	2	2	2
	200	250				

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курица										
Вода/бульон										
Фасоль										
Картофель										
Лук репчатый										
Морковь										
Масло растит										
Соль										
Итого	5.74	7.17	0.7	0.87	18.89	23.61	104.8	131.0	9.4	11.75

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Для приготовления бульона используют птицу тушкой. Мясо перед варкой промывают. Тушку курицы нарезают на 2 или 4 части, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипячении. В процессе варки бульона удаляют пену. За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают, отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. Фасоль перебирают, промывают и замачивают в холодной воде 2-3 часа или в горячей воде с температурой

90°С - 1 час. Очищенный картофель нарезают кубиками, морковь и лук нарезают мелкими кубиками. Подготовленную фасоль варят в той же воде 1,5 часа без соли на слабом огне, при закрытой крышке, до полной готовности. Затем добавляют подготовленный картофель и варят 7-10 минут. Затем вводят в суп морковь и лук, соль и варят до готовности. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид : овощи сохранили свою форму, не разварены.

Консистенция: овощи мягкие, соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Цвет : овощи сохранили свой цвет.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам.

Запах: характерный для данного вида сырья.

6.СУПЫ МОЛОЧНЫЕ

Технологическая карта №26

Наименование изделия: Молочная вермишель

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А.

Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Макаронны			10	20	10	20
Молоко			170	170	170	170
Вода			30	80	30	80
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
Соль						
Выход	200	200				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								ВитаминС, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Макаронны										
Молоко										
Вода										
Сахар										
Масло сливочное										
Соль										
Итого	7,2	7,26	6,81	6,99	21,19	21,36	174,2	182,6	0,91	0,92

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны 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. Выход порции определяется возрастной группой.

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.

7. ГАРНИРЫ К БУЛЬОНАМ И СУПАМ

В качестве гарниров к супам в детском питании используют изделия из мяса, а также гренки.

При отпуске в порционную посуду кладут гарнир и наливают бульон.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Хлеб пшеничный			10	20	10	20
Выход	10	20				

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Хлеб очищают от корок(корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей) , нарезают кубиками (10×10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: посушенного хлеба

Запах: подсушенного хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28Наименование изделия: Фрикадельки мясныеНомер рецептуры: 129Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.**Рецептура (раскладки продукта)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Говядина			20	25	14	19
Лук репчатый			10	10	9	9
Вода						
Яйцо			1/20	1/20	1/20	1/20
Соль						

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Говядина										
Лук репчатый										
Вода										
Яйцо										
Соль										
Итого										

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, с мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульон до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек- серый.

Вкус: отварных мясных фрикаделек.

Запах: отварных мясных фрикаделек.

III –БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

В питании детей овощи используют для приготовления самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам.

Овощные блюда имеют высокую пищевую ценность благодаря большому содержанию в них витаминов, минеральных веществ, углеводов.

Для приготовления блюд овощи подвергают различным видам тепловой обработки - варке, припусканию, тушению и запеканию.

При тепловой обработке в овощах происходят различные физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые свойства, характерные для кулинарно обработанных продуктов.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей.

Содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворяются в воде, поэтому очищенные овощи не рекомендуется оставлять на длительный срок в холодной воде; особенно это относится к очищенному картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Тщательное соблюдение технологических правил кулинарной обработки овощей способствует более полному сохранению витаминов, минеральных солей и других питательных веществ в приготовляемых овощных блюдах.

1. КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ И ТУШЕНЫЕ

Припускают и тушат отдельные виды овощей или их смеси. Для припускания и тушения очищенные овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками.

Овощи которые легко выделяющие влагу, припускают или тушат без добавления жидкости, т.е. в собственном соку, при слабом кипении в закрытой посуде. Овощи, которые не обладают этими свойствами - свеклу, капусту, морковь, припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира). Картофель, морковь, лук и некоторые другие овощи, перед тушением слегка припускают..

Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и других блюд предварительно припущенные или запеченные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить бульон или воду (10-15% от массы овощей) с учетом потерь при тушении.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептов Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Лук репчатый			20	20	18	18
Морковь			20	20	16	16
Капуста белокочанная			200	260	160	210
Масло растительное			2	4	2	4
Томатная паста			5	5	5	5
Соль			1	1	1	1
	120	150				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Лук репчатый										
Морковь										
Капуста белокочанная										
Томатная паста										
Масло растительное										
Соль										
Итого	3,41	4,25	9,3	22,43	11,56	14,15	142,32	190,21	93,35	120,35

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретую томатную пасту и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты и томата

IV-БЛЮДА ИЗ КРУП

1. КАШИ

В детском питании чаще всего используют манную, овсяную («Геркулес»), гречневую, рисовую крупы. Прочие крупы применяют сравнительно редко. Для детей младшего возраста каши приготавливают из специальных сухих смесей или на крупяной муке.

Жидкой основой для каш служат вода, молоко, смесь молока и воды, бульоны, густота каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

По густоте каши подразделяют на рассыпчатые, вязкие и жидкие.

Время варки крупы зависит от объема каши.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы, в зависимости от величины ядер или частиц, через сита с разными размерами ячеек. Пшено, рисовую и перловую крупу промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую и гречневую - только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе при промывании всегда остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это необходимо иметь в виду при дозировании жидкости. Крупу манную, дробленые крупы, хлопья не промывают.

Промышленность в основном вырабатывает крупу гречневую - ядрицу быстрорастваривающуюся. Поджаривать ее не следует, так как она разваривается в течение 30 мин.

Каши варят по следующей схеме: подбор посуды необходимого объема; подготовка крупы; подготовка жидкости; заваривание крупы; доведение каши до готовности.

Прежде чем приступить к приготовлению каши, подбирают посуду для варки - кастрюлю или котел с толстым дном нужного объема в соответствии с выходом каши. Чтобы каша не подгорала, ее следует варить в котлах с косвенным подогревом.

Для каш, приготовленных на воде, берут 2,5 г соли, а для молочных и сладких - 1,5 г на 1 кг выход каши.

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1-1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль (2-3 г на 1 кг готовой каши). Если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Манную крупу и прочие мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают

веселкой.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Вязкие и жидкие каши после заваривания варят на поверхности плиты при небольшом нагреве и помешивании до готовности. Время варки каш различной консистенции.

Каши можно готовить из нескольких круп. Последовательность внесения круп для варки зависит от времени варки отдельных круп. В начале варят крупы, требующие более длительной варки, затем добавляют крупы, которые варятся быстрее.

Технология приготовления каш традиционным способом: крупяные хлопья заливают горячей водой добавляют соль, доводят до кипения и варят при медленном нагреве в течение 5-10 минут. Подают каши с маслом сливочным или сахаром.

1.1. ВЯЗКИЕ КАШИ

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными.

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.

При варке необходимо учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят в воде, потом добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются хлопья овсяные «Геркулес», манная и дробленые крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№4, 5, 7 «Артек»).

Ячневую крупу и хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при температуре 90-95 °С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Каши из крупяных хлопьев варят следующим образом: хлопья заливают горячей жидкостью (водой или молоком), добавляют соль, доводят до кипения, и варят при медленном нагреве 5-10 мин, периодически перемешивая.

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технологическая карта № 30**Наименование изделия:** Каша рисовая молочная с тыквой**Номер рецептуры:** 183**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.:ДеЛи плюс, 2016.***Рецептура (раскладки продукта)***

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Крупа рисовая			15	30	15	30
Тыква			75	100	75	100
Молоко			120	120	120	120
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Крупа рисовая										
Тыква										
Молоко										
Сахар										
Масло сливочное										
Итого	4,92	5,67	5,94	8,06	16,46	22,25	148,0	198	2,61	2,61

Технологическая карта приготовления блюда***Технология приготовления***

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную мякоть, нарезают мелкими

кубиками или мелко шинкуют, закладывают в кипящее молоко. Добавляют соль, сахар и нагревают до кипения. Крупу рисовую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящее молоко кладут подготовленную крупу и варят 20 мин до готовности при слабом кипячении. При отпуске кашу с тыквой поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, крупы мягкая

Цвет: желтый или оранжевый.

Вкус: выраженный вкус крупы, молока, тыквы.

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Каша манная молочная

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Крупа манная			16	22	16	22
Молоко			170	170	170	170
Вода			30	30	30	30
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход	180	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Крупа манная										
Молоко										
Вода										
Сахар										
Масло сливочное										
Итого	5,79	6,07	9,63	9,65	18,95	20,34	179,15	187,3	2,21	2,21

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Манную крупу засыпают в кипящее молоко, добавляют сахар, соль и при непрерывном помешивании варят до готовности. Кашу варят при медленном кипячении, постоянно помешивая 20 минут. Отпускают в горячем виде поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: каша выложена горкой, сохраняет форму

Консистенция: однородная, вязкая, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: Каша Геркулесовая молочная

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Геркулес			15	20	15	20
Молоко			170	170	170	170
Сахар			5	5	5	5
Вода			30	30	30	30
Масло сливочное			5	5	5	5
	180	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки,г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Геркулес										
Молоко										
Вода										
Сахар										
Масло сливочное										
Итого	4,864	5,454	8,688	8,978	17,492	20,762	163,98	180,393	1,82	1,82

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Хлопья заливают горячим молоком, добавляют соль, сахар, доводят до кипения, и варят при медленном нагреве 5-10 мин., периодически помешивая пока каша не загустеет. Затем кашу заправляют прокипячённым сливочным маслом. Температура подачи 65° С

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложенная, горка сохраняет форму

Консистенция: однородная, вязкая, без комков .

Цвет каши белый с сероватым оттенком

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: каши из геркулеса с маслом.

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Каша «Дружба» молочная

Номер рецептуры: 191

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Крупа гречневая			10	20	10	20
Крупа пшеничная			5	10	5	10
Молоко			170	170	170	170
Вода			30	30	30	30
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Крупа гречневая										
Крупа пшеничная										
Молоко										
Вода										
Сахар										

Масло сливочное										
Итого	7,984	10,614	8,298	11,248	30,872	41,582	230,48	310,48	1,15	1,46

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. В кипящее молоко, засыпают соль, сахар поочередно – подготовленные крупы с учетом времени их варки. Варят до готовности. Затем заправляют растопленным сливочным маслом и доводят кашу до готовности. Температура подачи 65° С

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разваренные, каша полита маслом.

Консистенция: каша- вязкая

Цвет: свойственный данному виду круп

Вкус: свойственный данному виду круп

Запах: свойственный данному виду круп

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Каша пшенная молочная с тыквой

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Крупа пшенная			15	30	15	30
Молоко			120	120	120	120
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
Тыква			75	100	53	70
Выход	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Крупа пшенная										
Молоко										
Сахар										
Масло сливочное										
Тыква										
Итого	5,32	7,03	6,15	6,94	22,17	28,39	165	204	2,54	3,35

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную часть, нарезают мелкими кубиками или мелко шинкуют. В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар, нагревают до кипения, закладывают тыкву, крупы в очередности времени их варки, варят до готовности. При отпуске горячую кашу с тыквой поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна круп разварены, не разделяются

Консистенция: мягкая, сочная, вязкая

Цвет: желтый или оранжевый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Технологическая карта №35

Наименование изделия: Каша ассорти молочная

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Крупа гречневая			5	10	5	10
Крупа пшеничная			5	10	5	10
Крупа рисовая			5	10	5	10
Молоко			170	170	170	170
Вода			30	30	30	30
Сахар			5	5	5	5
Масло сливочное			5	5	5	5
	200	250				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Крупа гречневая										
Крупа пшеничная										
Крупа рисовая										

Молоко										
Вода										
Сахар										
Масло сливочное										
Итого	5,83	6,73	9,73	9,92	18,76	24,5	182,12	209,57	1,56	1,56

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. В кипящее молоко, засыпают соль, сахар поочередно – подготовленные крупы с учетом времени их варки. Варят до готовности. Затем заправляют растопленным сливочным маслом и доводят кашу до готовности. Температура подачи 65° С

Требования к качеству

Внешний вид: каша уложена горкой, зерна крупы разваренные, каша полита маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, крупы-мягкая

Цвет: свойственный данному виду круп

Вкус: свойственный данному виду круп

Запах: свойственный данному виду круп

2. КРУПЕЙНИКИ, ЗАПЕКАНКИ, ПУДЕНГИ

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют масло сливочное, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин.

Пудинги, как правило, готовят в формах. Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником.

Технологическая карта: № 36

Наименование блюда: Пшенно- творожный крупеник

Номер рецептуры: №200

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	
Вода						
Крупа пшеничная			10	20	10	20
Творог			80	100	80	100
Молоко			50	50	50	50
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
Сахар			10	10	10	10
Масло сливочное			3	3	3	3
Итого	120	140				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с

Вода										
Крупа пшеничная										
Творог										
Молоко										
Яйцо										
Сахар										
Масло сливочное										
Итого	17,017	22,557	12,329	16,019	33,661	44,001	313,74	410,74	0,42	0,53

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до 60-70 С, добавляют протертый творог, сахар, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом противень и запекают.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность равномерно запеченная, порционные куски ровно нарезаны в виде прямоугольников, квадратов, политы соусом.

Консистенция: сочная, зерно- мягкое, корочка – слегка хрустящая.

Цвет: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

V-БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технологическая карта №37

Наименование изделия: Отварные макароны с маслом и сыром

Номер рецептуры: 218,220

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Макароны			35	52	35	52
Масло сливочное			5	5	5	5
Сыр			22	32	20	30
Выход	150	200				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Макароны										
Масло сливочное										
Сыр твердый										
Итого	9,29	11,7	10,01	10,28	22,71	31,78	218	264	0,14	0,14

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. 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, посыпают тертым сыром.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макаронных изделий с ароматом сыра.

VI- БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

В детском питании используют диетические свежие куриные яйца. Использование утиных, гусиных и маринованных куриных яиц в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями запрещается.

Количество яиц в меню детского питания определяют нормативы потребления продуктов питания по типу учреждений, контингенту обслуживаемых потребителей. Увеличивать нормативы потребления яиц не рекомендуется, так как содержащийся в них лецитин действует возбуждающе на нервную систему ребенка.

Масса и качество куриных яиц должны соответствовать требованиям действующей технологической документации. Свежесть яиц определяют при помощи светового овоскопа.

Перед употреблением яйца сначала промывают теплой водой с 1-2%-ным содержанием кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего ополаскивают чистой водой.

Рецептуры составлены из расчета использования куриных яиц средней массой 46 г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%.

Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40 г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61%, соответственно.

1. ОМЛЕТЫ

Омлеты готовят из яиц, разведенных молоком или водой (натуральные). Омлетную смесь запекают в жарочном шкафу (180-200 °С) в течение 8-10 мин слоем толщиной не более 2,5-3 см. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Соль в омлеты кладут из расчета 0,3 г на 1 яйцо. Омлеты следует готовить и отпускать сразу, так как при хранении качество омлета ухудшается.

При отпуске омлеты поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технологическая карта № 38**Наименование изделия:** Омлет натуральный**Номер рецептуры:** 229**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.***Рецептура (раскладки продукта)***

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яйцо			1	1, 1/2	1	1, 1/2
Молоко			100	120	100	120
Масло сливочное			3	4	3	4
	120	150				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Яйцо										
Молоко										
Масло сливочное										

Итого	6,94 4	9,74 4	9,90 8	12,91 8	4,312	5,372	135,3	178,4	1,04	1,30
-------	-----------	-----------	-----------	------------	-------	-------	-------	-------	------	------

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Яйца обработанные в соответствии с Санитарными правилами, смешивают с молоком, добавляют соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см. Омлет запекают готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200С.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест
<u>Консистенция:</u> однородная, сочная
<u>Цвет:</u> золотисто- желтоватый
<u>Вкус:</u> свежих запечённых яиц, молока, сливочного масла.
<u>Запах:</u> свежих запечённых яиц, сливочного масла.

VII-БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Для приготовления горячих блюд рекомендуется использовать пастеризованный творог полужирный (9% жира, 73% влаги или 5% жира, 68,6% влаги). Творог пропускают через протирающую машину. В небольшом количестве творог можно протереть через сито. При протирании установлены потери в размере от 1 до 2%, в зависимости от условий обработки и количества творога.

В творог при приготовлении некоторых горячих блюд добавляют для аромата ванилин. Для более равномерного распределения в творожной массе ванилин предварительно растворяют в горячей кипяченой воде (1 г ванилина на 50-75 г воды). В холодной ванилин растворяется плохо. Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 2,5 г соли. Сырники готовят с сахаром или без сахара, а также с добавлением различных овощей (картофеля, моркови).

Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки

Технологическая карта №39

Наименование изделия: Ленивые вареники со сметаной

Номер рецептуры: 243, 244

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог			51	102	50	100
Мука пшеничная			20	25	20	25
Яйцо			1/8	1/8	1/8	1/8
Сахар			10	10	10	10
Масло сливочное			3	5	3	5
Сметана			18	22	18	22
Выход	65	130				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Творог										
Мука пшеничная										

Яйцо										
Сахар										
Масло сливочное										
Сметана										
Итого	8,91	14,83	7,89	10,86	9,21	15,31	144	218	0,12	0,19

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Творог пропускают через сито. В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают 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 со сметаной.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид:</u> кусочки прямоугольной или треугольной формы.
<u>Консистенция:</u> однородная, мягкая, сочная.
<u>Цвет:</u> белый
<u>Вкус:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо.
<u>Запах:</u> продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №40

Наименование изделия: Сырники из творога с фруктовой подливой

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог			51	102	50	100
Мука пшеничная			13	29	13	29
Яйцо			1/10	1/10	1/10	1/10
Сахар			5	5	5	5
Масло растительное			1	4	1	4
Концентрат киселя			12	16	12	16
Выход	65	130				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Творог										

Мука пшеничная										
Яйцо										
Сахар										
Масло растительное										
Повидло										
Итого	9,3	18,69	6,33	12,67	7,18	13,4	122,6	240,9	0,13	0,25

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5см, ставят в жаровочный шкаф и запекают при температуре 200-220°С в течение 15-20 минут. Отпускают с повидлом.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы повидлом. <u>Консистенция:</u> мягкая, умеренно плотная, пышная. <u>Цвет:</u> корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый. <u>Вкус:</u> сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый. <u>Запах:</u> продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта №41

Наименование изделия: Творожно-яблочная запеканка

Номер рецептуры: 254

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Творог			90	110	90	110
Крупа манная			5	10	5	10
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
Сахар			10	10	10	10
Масло сливочное			2	4	2	4
Молоко			40	40	40	40
Яблоко			20	30	18	27
Выход	120	140				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с

Творог										
Крупа манная										
Яйцо										
Сахар										
Масло сливочное										
Молоко										
Яблоко										
Итого	17,54	26,31	12,05	18,08	17,15	25,73	247	351	0,24	0,36

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, размягченное сливочное масло, соль. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см. на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 25-35 мин. при температуре 220-250 С.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид:</u> порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест.
<u>Консистенция:</u> однородная, нежная
<u>Цвет:</u> корочки - золотистый, на разрезе - кремовый.
<u>Вкус:</u> сладковатый, свойственный творогу и яблоку.
<u>Запах:</u> продуктов, входящих в блюдо.

VIII-БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Для приготовления блюд из рыбы используют филе, выпускаемое промышленностью (трески, окуня морского, хека, судака и другое).

Для установления нормы закладки и выхода блюд из филе рыбы, не указанных в рецептурах, а также поступающих в другом виде промышленной обработки, следует руководствоваться установленными нормативами.

В детском питании блюда из рыбы готовят в отварном, припущенном, тушеном и запеченном виде. Способ тепловой обработки зависит от возрастной группы детей.

Для приготовления котлетной массы филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом пшеничным, солят, тщательно перемешивают и выбивают.

При приготовлении котлетной массы из трески и других рыб, имеющих недостаточное количество связывающих клейких веществ, можно добавить яйца из расчета 1/10 или 1/20 шт. на порцию с учетом возрастной группы.

В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости изделий можно добавить пропущенную через мясорубку, охлажденную отварную рыбу в количестве 25-30% к массе мякоти сырой рыбы. Для приготовления рыбных котлет не рекомендуется использовать жирную и обладающую резким специфическим запахом рыбу.

Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, рулет, зразы, тефтели и другие изделия.

Подают блюда из рыбы с простыми и сложными гарнирами. Лучше всего рыбные горячие блюда сочетаются с овощными гарнирами. Овощные гарниры обогащают рыбные блюда минеральными веществами, витаминами, органическими кислотами, пищевыми волокнами, а гарниры из круп и макаронных изделий - углеводами. Следует использовать сложный гарнир, состоящий из 2-3 видов овощей, которые разнообразят вкус блюда и повышают его усвояемость. Гарниры из картофеля можно дополнять свежими или солеными огурцами, помидорами, салатами из свежей или квашеной капусты, моркови.

Рыбные горячие блюда подают при температуре 65 °С. На тарелку вначале укладывают гарнир, а рядом - рыбу, в некоторых блюдах ее помещают на гарнир сверху. Соус подливают сбоку на тарелку или сверху на рыбу. При тушении рыбу готовят и подают в соусе.

До отпуска готовые рыбные блюда хранят в горячем виде на мармите или плите при температуре не ниже 70 °С. Блюда из котлетной массы хранят до 30 мин.

Блюда из рыбы отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусами с гарнирами.

В рецептурах указаны гарниры и соусы, лучше всего сочетающиеся по вкусу с данным блюдом. Допускается использование гарниров и соусов, не указанных в рецептуре, но входящих в соответствующие разделы данного сборника.

Рекомендуется использовать соль по 0,3-0,4 г на порцию. Выход порции определяется возрастной группой.

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: Рыбные биточки

Номер рецептуры: 271

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Филе рыбы			65	76	45	70
Хлеб пшеничный			11	13	11	13
Молоко			13	26	13	26
Масло растительное			1	2	1	2
Сухари			6	8	6	8
Яйцо			1/8	1/8	1/8	1/8
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Филе рыбы										
Хлеб пшеничный										

Молоко										
Масло растительное										
Сухари										
Яйцо										
Итого	9,73	13,617	2,35	3,419	5,89	7,141	84	113,74	0,67	0,923

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, солят, тщательно перемешивают и взбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу (12-15 минут) до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: рыбные биточки, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленный

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: Тефтели «Билип»

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Филе рыбы			45	56	15	20
Творог			15	20	15	20
Хлеб пшеничный			4	5	4	5
Молоко			30	30	30	30
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
Лук репчатый			10	10	9	9
Масло растительное			1	2	1	2
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Филе рыбы										
Творог										

Хлеб пшеничный										
Молоко										
Яйцо										
Лук репчатый										
Масло растительное										
Итого	9,30	12,13	3,33	4,49	5,87	7,68	91	120	2,15	3,10

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Филе рыбы измельчают, смешивают с протертым творогом, бланшированным мелко нарезанным репчатым луком, замоченным в молоке хлебом пшеничным; еще раз измельчают, солят, тщательно перемешивают и формируют тефтели, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу (5-8 минут).

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрыты соусом, сбоку – гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая

Цвет: светло-серый.

Вкус: рыбы, умеренно соленный

Запах: рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: Рыбная котлета

Номер рецептуры: 273

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Филе рыбы			65	76	45	70
Хлеб пшеничный			11	13	11	13
Молоко			13	26	13	26
Масло растительное			2	2	2	2
Яйцо			1/8	1/8	1/8	1/8
Сухари			6	8	6	8
Лук репчатый			10	10	9	9
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг		
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С		
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с	

Филе рыбы										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Масло растительное										
Яйцо										
Итого	9,72	13,617	2,33	3,419	5,87	7,141	83,996	113,74	0,67	0,92

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Филе рыбы дважды измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, солят, тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу (12-15 минут) до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: рыбные котлеты, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленный

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Котлета рыбная любительская

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Филе рыбы			65	76	45	70
Хлеб пшеничный			11	13	11	13
Молоко			13	26	13	26
Масло растительное			2	2	2	2
Яйцо			1/8	1/8	1/8	1/8
Сухари			2	11	2	11
Морковь			19	25	12	16
Лук репчатый			10	10	9	9
Соль			0,5	0,5	0,5	0,5
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

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

	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Филе рыбы										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Масло растительное										
Яйцо										
Сухари										
Морковь										
Лук репчатый										
Соль										
Итого	8,09	11,247	2,54	3,969	6,41	9,181	81	117,74	2,08	3,06

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, запекают в жарочном шкафу (12-15 минут) до готовности.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: корочки - светло-серый

Вкус: вареной рыбы, умеренно соленный

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта №46

Наименование изделия: Зразы рыбные с яйцом

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Филе рыбы			65	76	45	70
Хлеб пшеничный			10	10	10	10
Молоко			21	21	21	21
Лук репчатый			10	10	9	9
Яйцо			1/8	1/8	1/8	1/8
<u>Фарш</u>						
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
Лук репчатый			10	10	9	9
Масло растительное			1	3	1	3
Соль						
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамины мг
	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность,	
					С

							ккал			
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Филе рыбы										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Лук репчатый										
Яйцо										
<u>Фарш</u>										
Яйцо										
Лук репчатый										
Масло растительное										
Итого	7,927	10,567	3,559	4,699	9,171	12,241	100,74	133,74	1,45	1,92

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Из рыбной котлетной массы формуют круглые лепешки, на середину кладут рубленые сваренные вкрутую яйца, смешанные с припущенным луком, края лепешки соединяют, придают изделию овальную форму, перекалывают на противень смазанный маслом, запекают до готовности в жарочном шкафу 15-18 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно запеченной корочкой, без трещин, форма овально-приплюснутая.

Консистенция: мягкая, сочная, корочка – хрустящая.

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе – серый. Вкус: свежеприготовленной рыбной массе со вкусом припущенного лука и отварного яйца.

Запах: свойственный жареной рыбной массе.

IX- БЛЮДА ИЗ МЯСА

Мясо - важнейший источник полноценного белка в питании человека. В детском питании используют нежирные сорта мяса, содержащие больше белка и меньше жира. Разные части туши неравнозначны по пищевой и биологической ценности из-за различного содержания в них соединительной ткани. Ввиду того, что соединительная трудно переваривается и является механическим раздражителем желудка и кишечника части туши с ее большим содержанием используют в виде рубленой котлетной массы.

Из мяса готовят отварные, тушеные и запеченные блюда. Способ тепловой обработки зависит от возрастной группы детей. Для детей младшей возрастной группы рекомендуют варку, припускание, варку на пару.

Для детей младшей возрастной группы рекомендуют готовить блюда из измельченного мяса.

Мясные горячие блюда включают чаще всего в состав обеда. Подают их с простыми и сложными гарнирами. Мясные горячие блюда хорошо сочетаются с овощными крупяными гарнирами. Овощные гарниры обогащают мясные блюда минералами веществами, витаминами, органическими кислотами, пищевыми волокнами, а гарниры из круп и макаронных изделий - углеводами. Следует использовать сложный гарнир состоящий из 2-3 видов овощей, которые разнообразят вкус блюда и повышают усвояемость. Гарниры из картофеля, круп и макаронных изделий можно дополнить свежими или солеными огурцами, помидорами, салатами из свежей или квашеной капусты, моркови. Большинство мясных блюд рекомендуется отпускать с гарниром массой 120 г - для первой возрастной группы и 150 г - для второй возрастной группы. Однако масса гарнира может быть уменьшена при необходимости.

Мясные горячие блюда подают при температуре 65 °С. На тарелку вначале накладывают гарнир, а рядом - мясо, в некоторых блюдах его помещают на гарнир а Соус подливают сбоку на тарелку или сверху на мясо. При тушении мясо готовят и подают в соусе. При

приготовлении вторых блюд из отварного мяса и птицы после нарезки на порции мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне (со) течение 15 мин.

До отпуска готовые мясные блюда хранят в горячем виде на мармите или плите. Отварное мясо укладывают в посуду, добавляют небольшое количество бульона, закрывают крышкой и хранят при температуре не ниже 70 °С. Блюда из котлетной массы хранят до 30 мин.

Блюда из мяса с гарнирами отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусами.

В рецептурах указаны гарниры и соусы, лучше всего сочетающиеся по вкусу с данным блюдом.

Дополнительно ко всем мясным блюдам можно подать огурцы соленые, а также другие соленые овощи, салат из капусты в количестве 30-40 г (нетто) на порцию, изменив соответственно норму выхода блюда.

Рекомендуется использовать соль по 0,3-0,4 г на порцию. При изготовлении блюд из рубленой котлетной массы расход соли составляет 5 г на 1 кг.

Котлетную мясную массу готовят по следующей технологии: котлетное мясо измельчают, добавляют замоченный в молоке или воде и отжатый хлеб, вторично измельчают и тщательно перемешивают (выбивают) с добавлением молока или воды.

Выход порции определяется возрастной группой.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Тефтели мясные в томатном соусе

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			60	80	38	51
Хлеб пшеничный			8	11	8	11
Молоко			12	26	12	26
Лук репчатый			14	19	12	16
Масло растительное			1	1	1	1
Яйцо			1\8	1\8	1\8	1\8
Томатный соус (тех. карта №63)						
Выход	60	80				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Лук репчатый										
Масло растительное										
Яйцо										
Итого	8,64	11,67	5,79	8,039	5,71	7,891	110	150,74	0,13	0,17

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Мясо зачистить от сухожилий и жира. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке, и луком. Тщательно перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Запекают 6-8 мин. до полуготовности, заливают соусом и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанные соусом.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная.

Цвет: коричневый, соуса-

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса, соуса.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: Мясные котлеты

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			60	80	44	59
Хлеб пшеничный			11	14	11	14
Молоко			14	29	14	29
Сухари			9	16	6	13
Масло растительное			3	3	3	3
Яйцо			1\8	1\8	1\8	1\8
Лук репчатый			10	10	9	9
	60	80				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества	Витамин С, мг
--------------------	------------------	---------------

	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Сухари										
Масло растительное										
Яйцо										
Лук репчатый										
Итого	9,32	12,527	7,07	9,309	9,64	12,701	139	183	0,09	0,12

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Мясо зачистить от сухожилий и жира. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке, и луком. Тщательно перемешивают и формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Подготовленные изделия кладут на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение (12-15 мин.)

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты – овально- приплюснутая с заостренным концом

Консистенция: однородная, сочная, пышная

Цвет: корочки-коричневый, на разрез – светло- серый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: 293

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			60	80	44	59
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			20	20	16	16
Томатная паста			4	4	4	4
Масло сливочное			2	3	2	3
Мука пшеничная			3	3	3	3
	60	80				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

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

	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Лук репчатый										
Морковь										
Томатная паста										
Масло сливочное										
Мука пшеничная										
Итого	15,42	20,63	12,41	16,30	3,96	5,24	187	230	0,6	1,11

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатную пасту (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид:</u> небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку
<u>Консистенция:</u> мяса - сочная, мягкая
<u>Цвет:</u> мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу
<u>Вкус:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо
<u>Запах:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Мясные тефтели (для детей до 3 лет)

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			60		44	
Хлеб пшеничный			11		11	
Молоко			15		15	
Лук репчатый			10		9	
Масло растительное			1		1	
Яйцо			1\8		1\8	
Томатная паста			3		3	
Сухари			2		9	
Мука пшеничная			4		4	

Выход	60					
-------	----	--	--	--	--	--

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Хлеб пшеничный										
Молоко										
Лук репчатый										
Масло растительное										
Яйцо										
Томатная паста										
Сухари										
Мука пшеничная										
Итого	9,32		7,076		9,654		139,174		0,09	
	2									

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Мясо зачистить от сухожилий и жира. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке, и луком. Тщательно перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в сухарях. Запекают 6-8 мин. до полуготовности, заливают соусом и тушат до готовности. Отпускают с соусом в котором тушились тефтели.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанные соусом.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная. Цвет: коричневый, соуса. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Запах: тушеного мяса, соуса.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Мясные биточки

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			60	80	44	59
Лук репчатый			10	10	9	9
Яйцо			1\8	1\8	1\8	1\8
Хлеб пшеничный			11	14	11	14
Молоко			14	29	14	29
Масло растительное			1	3	1	3
Сухари			5	5	5	5
	60	80				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Лук										
Яйцо										
Хлеб пшеничный										
Масло раст.										
Мука пшеничная										
Итого	9,32	12,52	7,07	9,309	9,64	12,70	139,0	184,74	0,09	0,12

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Мясо зачистить от сухожилий и жира. Подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, и луком. Тщательно перемешивают и формируют котлеты. Обваливать в муке. Подготовленные котлеты укладывают на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение (12-15 мин.)
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> форма котлеты – овально- приплюснутая с заостренным концом
<u>Консистенция:</u> однородная, сочная, пышная
<u>Цвет:</u> коричневый, на разрез – светло- серый
<u>Вкус:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо
<u>Запах:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Голубцы ленивые с мясом

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мясо говядины			61	81	45	60
Капуста белокочанная			150	190	120	132
Лук репчатый			20	20	18	18
Морковь			20	20	16	16
Крупа рисовая			6	10	6	10
Масло сливочное			2	4	2	4
Томатная паста			5	5	5	5
Выход	140	170				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мясо говядины										
Капуста белокочанная										
Лук репчатый										
Морковь										
Крупа рисовая										
Масло сливочное										
Томатная паста										
Итого	10,61	14,12	6,81	9,04	15,04	20,26	164	219	15,03	20,03

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Подготовленное мясо варят, охлаждают, пропускают через мясорубку 2 раза. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекладывают в дуршлаг, дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло, томат-пасту и тушат 30-40 минут.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> голубцы горкой уложены на тарелку
<u>Консистенция:</u> капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная.
<u>Цвет:</u> светло-коричневый или оранжевый.
<u>Вкус:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо.
<u>Запах:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта: 53

Наименование блюда: Запеканка картофельная с печенью

Номер рецептуры №308

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Печень			60	80	53.1	70.85
Лук			20	20	18	18
Морковь			20	20	16	16
Картофель			153	204	115	153
Масло сливочное			2	5	2	5
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
	120	160				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Печень										
Лук										
Морковь										
Картофель										
Масло слив.										
Яйцо										
Итого	7,64	10,18	3,91	6,25	20,36	27,33	147	206	4,08	5,43

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясopодукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Сосиска отварная

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Сосиска отварная			0	70	0	70
	0	70				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Сосиска отварная										
Итого		7		5,7		12,1		0,3		140

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 минут. Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> целые, свежeproгретые изделия, рядом аккуратно уложен гарнир. <u>Консистенция:</u> колбасные изделия упругие, плотные, сочные <u>Цвет:</u> светло-розовый <u>Вкус:</u> мясной, умеренно соленый <u>Запах:</u> колбасных изделий

Х- БЛЮДА ИЗ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

В детском питании используется мясо кур.

Сельскохозяйственная птица поступает на предприятия общественного питания битой, без пера, в охлажденном или мороженом состоянии, в потрошеном виде, а также в виде отдельных частей тушки.

В детском питании рекомендовано использовать охлажденное мясо птицы. В исключительных случаях допускается использовать замороженное мясо птицы.

Размораживание мороженой птицы производят в охлаждаемом помещении с температурой 8-15 °С с относительной влажностью воздуха 85-95% в течение 10-20 ч. Тушки укладывают на стеллажи или на столы в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. Размораживание производят до достижения температуры в толще мышц 1 °С.

При необходимости удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают, удаляют пеньки, затем потрошат, моют, формируют и разделяют.

У птицы, поступающей после промышленной обработки в потрошеном виде, отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир. Затем птицу промывают холодной водой. Для равномерного прогревания и удобства дальнейшего порционирования тушкам птицы придают более компактную форму. Для этого оставшуюся часть кожи шеи заправляют в отверстие, образовавшееся после удаления зоба с пищеводом. Крылья у цыплят подвертывают к спине.

Затем тушку кладут на спину, копчиком к себе, производят разрез стенки брюшной полости ниже киля грудной кости с обеих сторон и в образовавшиеся разрезы заправляют заплюсневые суставы окороков.

Для питания детей используют только мякоть птицы. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают куриным бульоном, хранят на мармите до отпуски.

В рецептуры блюд из птицы включено филе птицы промышленного производства. 2% к массе брутто составляют технические отходы и потери.

Технологическая карта: 55

Наименование блюда: Суфле куриное

Номер рецептуры №327

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Куры			85	112	40.95	53.64
Молоко			60	70	60	70
Мука пшеничная			3	3	3	3
Масло растит для смазки форм			2	2	2	2
Масло сливочное			1	2	1	2
Яйцо			1/4	1/4	1/4	1/4
	60	77				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Куры										
Масло растит для смазки форм										
Молоко										
Мука пшеничная										
Масло слив.										
Яйцо										
Итого	9,967	13,297	10,469	14,259	1,981	2,591	141,74	191,74	0,15	0,16

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу добавляют молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают на противень, смазанный маслом, выпекают в духовке 30-35 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов
<u>Консистенция:</u> сочная, мягкая, нежная
<u>Цвет:</u> кремово-желтый
<u>Вкус:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо
<u>Запах:</u> свойственный продуктам, входящим в блюдо

XI- ГАРНИРЫ

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво оформить блюдо, то есть сделать его привлекательным, аппетитным и тем самым повысить усвояемость пищи.

В питании детей овощные гарниры используют как дополнение к мясным и рыбным блюдам. Они имеют высокую пищевую ценность благодаря большому содержанию в них витаминов, минеральных веществ, углеводов. Их вкусовые вещества и цвет способствуют возбуждению аппетита, клетчатка и пектиновые вещества улучшают процесс пищеварения.

В связи с этим соблюдение технологических режимов приготовления овощных гарниров в детском питании имеет особо важное значение для сохранения их пищевой ценности и внешнего вида.

Особое место в кулинарии занимают гарниры из картофеля. Вкусовые качества этого продукта делают его почти универсальным гарниром. В зависимости от вкусовых особенностей и вида тепловой обработки основного продукта картофель подвергают варке, запеканию, тушению. Гарниры можно подразделить на простые (овощное пюре, овощи припущенные и т.п.) и сложные. Обычно сложные гарниры состоят из двух, трех различных продуктов (морковь или свекла припущенные или отварные, горошек или другие продукты в различных сочетаниях).

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые или вязкие каши. Макароны

изделия используют для гарниров отварными.

В сборнике приведен ассортимент наиболее часто используемых гарниров. В качестве гарнира можно также использовать отдельные крупяные блюда, рецептуры которых приведены в соответствующих разделах Сборника.

Для разнообразия и обеспечения физиологических потребностей организма дошкольников в питательных веществах рекомендуется использовать комбинированные гарниры, состоящие из двух, трех и более различных продуктов. Общая норма выхода комбинированных гарниров не должна превышать 120-150 г на порцию.

При составлении комбинированных гарниров следует подбирать продукты, сочетающиеся по вкусу и цветовой гамме.

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать масло сливочное, для гарниров из тушеных и жареных овощей - масло растительное.

Способы приготовления большинства гарниров - такие же, как блюд из этих продуктов в соответствующих разделах Сборника.

Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

В рецептурах указано масло сливочное для приготовления рассыпчатых и вязких каш, часть которого используется при варке каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.

1. ГАРНИРЫ ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Отварная гречка с маслом

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Крупа гречневая			30	40	30	40
Масло сливочное			3	3	3	3
Выход	100	130				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг		
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С		
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с	
Крупа гречневая											
Масло сливочное											
Итого	3,8	5,06	3,25	3,51	20,42	27,22	120,42	154,02			

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие подготовленную пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.
<i>Требования к качеству</i>
<i>Внешний вид:</i> Зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются
<i>Консистенция:</i> рассыпчатая, мягкая, однородная
<i>Цвет:</i> от светло-коричневого до коричневого.
<i>Вкус:</i> каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.
<i>Запах:</i> каши из данного вида крупы с маслом.

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Отварной рис с маслом

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода						
Крупа рисовая			30	40	30	40
Масло сливочное			3	4	3	4
	100	130				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Вода										
Крупа рисовая										
Масло сливочное										
Итого	2,11	2,81	2,65	2,71	23,21	30,94	119,32	151,62		

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу кладут в посоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: Зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный данному виду крупы

Запах: свойственный данному виду крупы

Технологическая карта №58

Наименование изделия: Отварные макароны с маслом

Номер рецептуры: 218,335

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Макароны			35	52	35	52
Масло сливочное			5	5	5	5
Выход	150	200				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Макаронны										
Масло сливочное										
Итого	9,29	11,7	10,01	10,28	22,71	31,78	218	264	0,14	0,14

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. 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.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция : мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: отварных макаронных изделий.

Запах: отварных макаронных изделий.

2. ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Технологическая карта №59

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырь и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Картофель			180	220	140	160

Масло сливочное			3	3	3	3
Молоко			50	50	50	50
	100	150				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг		
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С		
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с	
Картофель											
Масло сливочное											
Молоко											
Итого	4,067	4,347	2,819	2,819	29,641	32,401	163,56	175,18	40,52	44,53	

Технологическая карта приготовления блюда

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 80°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два – три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла кипяченного молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченного молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: Овощи тушеные

Номер рецептуры: 361

Наименование сборника рецептов Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Картофель			65	85	45	55
Лук репчатый			10	10	9	9
Морковь			30	40	24	32

Капуста белокочанная		50	70	40	56
Горошек зеленый консервированный		20	20	13	13
Масло растительное		2	4	2	4
Соль		1	1	1	1
	120	150			

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Картофель										
Лук репчатый										
Морковь										
Капуста белокочанная										
Горошек зеленый консервированный										
Масло растительное										
Соль										
Итого	2,69	3,59	6,4	8,59	14,21	18,95	125,55	167,4	11,59	15,45

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, лук репчатый, капусту белокочанную, нарезанную квадратиками, припускают. Затем овощи тушат 10-15 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует овощам и соусу

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Овощное рагу из моркови и свеклы.

Номер рецептуры: 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Свекла			100	130	80	112
Лук			20	20	18	18
Морковь			100	130	90	110

Масло сливочное			1	2	1	2
Масло растительное			2	5	2	5
	160	200				

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Свекла										
Лук										
Морковь										
Масло сливочное										
Масло растит										
Итого	3,07	3,91	3,47	6,3	5,04	6,13	114,72	163,22	20,6	26,6

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Свеклу, морковь моют, очищают, нарезают нарезать брусочками. Овощи залить небольшим количеством воды, плотно закрыть крышкой. Тушить на слабом огне, до полуготовности. Добавляют припущенный лук, солят, тушат до готовности. Не задолго до конца тушения в овощи добавляют сливочное масло. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: тушеных компонентов и соуса

Запах: отварной моркови и свеклы, соуса

Технологическая карта №62

Наименование изделия: Картофель тушеный с овощами

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

Картофель			180	220	140	160
Лук			10	10	10	10
Морковь			20	20	16	16
Масло сливочное			2	5	2	5
	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Картофель										
Лук										
Морковь										
Масло сливочное										
Итого	2,74	3,16	3,83	4,66	25,45	29,6	142,37	176,27	35,1	41,1

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Картофель нарезают кубиками кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду. Тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла. Морковь и лук добавляют в картошку. Тушат до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняющие форму нарезки

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: соответствует овощам

Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, овощей

ХИ- СОУСЫ

Соусы являются составной частью большого ассортимента горячих и холодных блюд из овощей, круп, мяса, рыбы и других продуктов. Соусы улучшают внешний вид и вкусовые качества готовых блюд, разнообразят и дополняют вкус блюда, повышают его пищевую ценность.

Соусы подразделяют на две группы - горячие и холодные.

В зависимости от исходных продуктов различают соусы на бульоне мясном, рыбном, курином; на овощном отваре, воде, сметане; молочные.

К холодным соусам относятся соусы салатные, овощные (промышленного производства), а также фруктово-ягодные.

Соусы подразделяют на основные и производные от них. Соус производный готовят из основного с добавлением в него различных продуктов.

В рецептурах основных соусов предусмотрены потери в размере 2,5-3%, имеющие место при

приготовлении на их основе производных соусов.

Готовые соусы, подаваемые к различным блюдам, заправляют маслом сливочным, которое вводят в готовый соус и тщательно промешивают до полного соединения маслом с соусом. Затем соус прогревают до температуры от 80 до 85 °С, но не кипятят, иначе масло выделяется на поверхность соуса. Заправка соусов маслом сливочным повышает их калорийность, улучшает консистенцию и вкус, делает более однородными.

Соусы для горячих блюд готовят на воде, молоке, сметане, овощном отваре.

Для придания соусам вкуса добавляют томатное пюре, лук репчатый и другие пропеты в соответствии с технологией приготовления.

Готовый процеженный соус заправляют маслом сливочным.

Технологическая карта №63

Наименование изделия: Соус томатный

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

Бульон или вода					
Мука пшеничная		4	4	4	4
Морковь		5	5	4	4
Лук репчатый		5	5	4	4
Томатная паста		5	5	5	5
Масло сливочное		1	4	1	4
	30	30			

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Бульон или вода										
Мука пшеничная										
Морковь										
Лук репчатый										
Томатная паста										
Масло сливочное										
Итого	0.35	0.355	2.12	2.95	3.77	3.778	35.97	43,45	0.7	0.7

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
<p>Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанный лук припускают, добавляют томатную пасту, продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.</p>
<u>Требования к качеству</u>
<p><u>Внешний вид:</u> однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности</p> <p><u>Консистенция:</u> вязкая, эластичная, нежная</p> <p><u>Цвет:</u> красный.</p> <p><u>Вкус:</u> насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату.</p> <p><u>Запах:</u> продуктов, входящих в соус</p>

Технологическая карта №64

Наименование изделия Соус сметанный с луком

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход порции	Брутто г.	Нетто г.

	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Лук			10	10	9	9
Масло сливочное			1	2	1	2
Мука пшеничная			3	3	3	3
Томатная паста			2	2	2	2
Сметана			18	22	18	22
Вода						
	30	30				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Лук										
Масло сливочное										
Мука пшеничная										
Томатная паста										
Сметана										
Вода										
Итого	0.48.	0.48	1.76	1.76	2.11	2.11	26.25	26.25	0.38	0.38

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания В подготовленную муку, охлажденную до 60-70, выливают ¼ часть горячей воды или отвара 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. Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатную пасту, затем добавляют в готовый соус и доводят до кипения.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид</u> – однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира.
<u>Цвет</u> — светло-кремовый.
<u>Консистенция</u> – вязкая, полужидкая эластичная.
<u>Запах</u> – сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус.
<u>Вкус</u> – сметаны, припущенного лука, умеренно соленый.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Соус молочный (сладкий)

Номер рецептуры: 369

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход порции	Брутто г.	Нетто г.

	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Молоко			50	50	50	50
Масло сливочное			1	2	1	2
Мука пшеничная			3	3	3	3
Вода						
Сахар			5	5	5	5
Ванилин			0,05	0,05	0,05	0,05
	50	50				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Молоко										
Масло сливочное										
Мука пшеничная										
Вода										
Сахар										
Ванилин										
Итого	0,754	0,754	1,488	1,488	4,262	4,262	33,93	33,93	0.1	0.1

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
<p>Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин. при слабом кипячении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде.</p>
<u>Требования к качеству</u>
<p><u>Внешний вид:</u> однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира</p> <p><u>Консистенция:</u> полужидкая, эластичная, нежная</p> <p><u>Цвет:</u> кремовый.</p> <p><u>Вкус:</u> нежный, сладкий, молочный.</p> <p><u>Запах:</u> кипяченого молока, аромат ванилина</p>

Технологическая карта №66

Наименование изделия: Соус томатный с овощами

Номер рецептуры: 367

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход порции	Брутто г.	Нетто г.

	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Бульон или вода						
Мука пшеничная			3	3	3	3
Морковь			20	20	16	16
Лук репчатый			10	10	9	9
Томатная паста			5	5	5	5
Масло сливочное			1	2	1	2
	50	50				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг		
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С		
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с	
Бульон или вода											
Мука пшеничная											
Морковь											
Лук репчатый											
Томатная паста											
Масло сливочное											
Итого	0,44	0,44	2,12	2,12	3,77	3,77	35,97	35,97	0,71	0,71	

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанный лук припускают, добавляют томатную пасту, продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный.

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату.

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта: № 67

Наименование блюда: Повидло

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Выход	Брутто г.	Нетто г.

	порции					
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Повидло			10	20	10	20
	10	20				

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Готовый продукт промышленного производства.

XIII-СЛАДКИЕ БЛЮДА

К сладким блюдам относятся свежие фрукты, компоты, кисели, др.

Для их приготовления используют сахар, различные плоды и ягоды в свежем, сушёном виде, плодово – ягодные соки.

1.ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой

Технологическая карта: № 68

Наименование блюда: Яблоко

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Яблоко			114	114	100	100
Выход	100	100				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Яблоко	0,4	0,4	0,4	0,4	9,80	9,80	44,0	44,0	10,0	10,0
Итого	0,4	0,4	0,4	0,4	9,80	9,80	44,0	44,0	10,0	10,0

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Яблоки моют, удаляют семенное гнездо. Выход порции определяется возрастной группой.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> целые плоды, уложенные на десертную тарелку.
<u>Консистенция:</u> соответствует виду плодов.
<u>Цвет:</u> соответствует виду плодов.
<u>Вкус:</u> соответствует виду плодов.
<u>Запах:</u> соответствует виду плодов.

Технологическая карта: №69

Наименование блюда: Апельсин

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Апельсин			104	149	75	110
Выход	75	110				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Апельсин	0,63	0,9	0,14	0,2	15,65	23,07	66,0	98,0	42,0	60,0
Итого	0,63	0,9	0,14	0,2	15,65	23,07	66,0	98,0	42,0	60,0

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Апельсины тщательно моют.
<i>Требования к качеству</i>
<i>Внешний вид:</i> целые плоды, уложенные на десертную тарелку.
<i>Консистенция:</i> соответствует виду плодов.
<i>Цвет:</i> соответствует виду плодов.
<i>Вкус:</i> соответствует виду плодов.
<i>Запах:</i> соответствует виду плодов.

Технологическая карта: № 70__

Наименование блюда: Банан

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Банан			127	127	100	100
	100	100				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Банан	1,5	1,5	0,5	0,5	21,0	21,0	95,0	95,0	10,0	10,0
Итого	1,5	1,5	0,5	0,5	21,0	21,0	95,0	95,0	10,0	10,0

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Бананы моют. Выход порции определяется возрастной группой
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> целые плоды, уложенные на десертную тарелку.
<u>Консистенция:</u> соответствует виду плодов.
<u>Цвет:</u> соответствует виду плодов.
<u>Вкус:</u> соответствует виду плодов. Запах: соответствует виду плодов.

2.КОМПОТЫ

Компоты готовят из свежих, сушеных и консервированных плодов и ягод, как в различных соотношениях, так и из одного какого-либо вида.

Для приготовления компотов из сухофруктов 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 3-5 ч до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

Компоты отпускают охлажденными до температуры 14-16 °С.

Технологическая карта №71

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Фрукты сушеные (смесь)			15	18	15	18
Сахар			10	15	10	15
Вода						
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Сухофрукты										
Сахар										
Вода										
Итого	0.58	0.58	0.12	0.12	23.18	28.17	90.25	108.97	1.0	1.0

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до температуры 14-16 С.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> Плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.
<u>Консистенция:</u> отвара- жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
<u>Цвет:</u> от светло- коричневого до темно- коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.
<u>Вкус:</u> сладкий или кисло – сладкий.
<u>Запах:</u> аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта №72

Наименование изделия: Компот из кураги

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курага			15	18	15	18
Сахар			10	15	10	15
Вода						
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курага										
Сахар										
Вода										
Итого	0.45	0.74	0.06	0.12	18.16	29.75	69.89	115.02	0.75	1.25

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до температуры 14-16 С.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> Плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.
<u>Консистенция:</u> отвара- жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
<u>Цвет:</u> от светло- коричневого.
<u>Вкус:</u> кисло – сладкий.
<u>Запах:</u> аромат использованных плодов.

Технологическая карта №73

Наименование изделия: Компот из кураги и изюма

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Курага			10	10	10	10
Изюм			5	8	5	8
Сахар			10	15	10	15
Вода						
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Курага										
Изюм										
Сахар										
Вода										
Итого	0.58	0.58	0.12	0.12	23.18	28.17	90.25	108.97	1.0	1.0

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до температуры 14-16 С.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> Плоды не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.
<u>Консистенция:</u> отвара- жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов
<u>Цвет:</u> от светло- коричневого.
<u>Вкус:</u> сладкий или кисло – сладкий.
<u>Запах:</u> аромат использованных плодов и ягод.

Технологическая карта №74

Наименование изделия: Компот клюквенный из свежемороженых ягод

Номер рецептуры: 393

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Ягоды			25	30	22	27
Сахар			10	15	10	15
Вода						
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Ягоды										
Сахар										
Вода										
Итого	0.27	0.32	0.03	0.04	17.82	21.38	72.6	87.12	1.29	1.54

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> Сироп прозрачный, ягоды сохранили форму.
<u>Консистенция:</u> сиропа- жидкая, с наличием в нем ягод
<u>Цвет:</u> свойственный цвету ягод
<u>Вкус:</u> кисло – сладкий.
<u>Запах:</u> свойственный ягодам, входящим в состав компота.

Технологическая карта №75

Наименование изделия: Компот из свежих фруктов

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Свежие фрукты			25	35	22	35
Сахар			15	15	15	15
Вода						
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Свежие фрукты										
Сахар										
Вода										
Итого	0.13	0.16	0.13	0.16	22.9	23.88	95.6	97.6	1.54	1.72

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Фрукты моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят на слабом огне не более 6-8 мин. Готовый компот охлаждают до температуры 14-16 С.
<i>Требования к качеству</i>
<i>Внешний вид:</i> сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками, косточки удалены
<i>Консистенция:</i> компота - жидкая, плодов - мягкая
<i>Цвет:</i> присущий вареным плодам в сиропе.
<i>Вкус:</i> кисло – сладкий.
<i>Запах:</i> фруктов - концентрированный, приятный.

3.КИСЕЛИ

Кисели применяют в питании детей с раннего возраста. Их готовят из свежих или

консервированных фруктов и ягод, соков, пюре, молока, варенья, ревеня. Желирующим продуктом служит картофельный или кукурузный крахмал. Для детей варят кисели средней густоты и полужидкие, которые используют в качестве соусов.

Для киселей плодово-ягодных следует использовать крахмал картофельный, а для киселей молочных - крахмал кукурузный (маисовый).

Густые и средней густоты кисели отпускают в качестве самостоятельных блюд.

Густые кисели сразу же после приготовления разливают в смоченные кипяченой водой и посыпанные сахаром противни и охлаждают. При отпуске кисель выкладывают из противня на тарелочку, кладут варенье, джем, конфитюр либо подают кипяченое молоко или сливки (50-100 г на порцию).

Кисели средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-180 г в стаканы. Можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы предусмотренной рецептурой.

Кисели подают при температуре 14-16 °С.

Технологическая карта № 76

Наименование изделия: Кисель

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Концентрат киселя			24	24	24	24
Сахар			5	10	5	10
	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Концентрат киселя										
Сахар										
Итого	0.0	0.0	0.0	0.0	8.59	13.58	31.92	50.63		

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой водой, полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и непрерывно помешивая доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 15 С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат.

Консистенция: консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Цвет: цвет свойственный концентрату.

Вкус: кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата.

Запах: кисломолочных продуктов

Напитки делят на горячие и холодные. К горячим относятся: чай, кофейные напитки, какао; к холодным - молоко, кисло- молочные и прохладительные плодово-ягодные напитки.

Напитки подают к завтраку, обеду, ужину и на полдник, так как они восполняют потребность ребенка в воде, содержат витамины, минеральные, вкусовые и другие биологически активные вещества. Норма расхода воды, молока, молочных продуктов (за исключением молока сгущенного), соков указаны в миллилитрах, остальных ингредиентов в граммах. Напитки готовят по мере спроса небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогревания. Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 70 °С, холодных - выше 16 °С и не ниже 14 °С. Норма отпуска напитков для первой возрастной группы - 150 г, для второй возрастной группы - 180 г.



1.ЧАЙ

Чай заваривают в фарфоровых или металлических эмалированных чайниках, используя для заварки свежеприготовленный кипяток. Запрещается кипячение заваренного чая или длительное хранение его на плите. При отпуске чая в стакан кладут сахар по норме, наливают заварку чая и доливают кипятком до нормы отпуска. Допускается в необходимых случаях подача сахара отдельно.

Технологическая карта: № 77

Наименование блюда: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 410/411

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания Детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	

Чай - заварка			1,0		1,2		1,0		1,2
Вода									
Сахар			10		15		10		15
	150	180							

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг		
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С		
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с	
Чай	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Вода											
Сахар											
Итого	0.07	0.12	0.01	0.02	7.1	10.2	29.0	41.0			

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Посуду ополаскивают кипятком, кладут чайную заварку и заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема. Настаивают 5-10 минут, после этого сливают в другую посуду через чистое сито, добавляют сахар, и доливают кипятком.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в чашку.

Консистенция: жидкая. *Вкус:* сладкий, чуть терпкий. *Запах:* свойственный чаю.

2. КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

В детском питании для приготовления напитка используются суррогатный кофейный напиток (зерновой) без содержания кофеина, обогащенный микронутриентами и витаминизированное молоко. Рекомендуют кофейные напитки из обжаренных и размолотых продуктов растительного происхождения (ячменя, желудей, сои и др.) без содержания натурального кофе, но с добавлением цикория («Кубань», «Ячменный», и др.); без добавления кофе и цикория («Золотой колос» и др.), а также кофейные напитки «Утро», «Здоровье», «Желудевый», «Детский».

Кофейные напитки готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. 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, выделенное для этой цели. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. Норма отпуска кофейных напитков для первой возрастной группы - 150 г, для второй возрастной группы - 180 г. Отпускают кофейные напитки в чашках или стаканах при температуре 70

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 414

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Кофейный напиток			2	2,5	2	2,5
Молоко			110	130	110	130
Вода						
Сахар						
Выход	150	180				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Кофейный напиток										
Молоко										
Вода										
Сахар										
Итого	2.34	2.85	2.0	2.41	10.63	14.36	70.0	91.0	0.98	1.17

Технологическая карта приготовления блюда

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 кипяченое молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или 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 № 79

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 415

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Кофейный напиток			2	3	2	3
Молоко сгущённое			28	34	28	34
Вода			150	180	150	180
Выход	150	180				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Кофейный напиток										
Молоко сгущённое										
Вода										

Итого	2.15	2.65	1.46	1.79	15.50	18.83	84.0	102.0	0.28	0.34
-------	------	------	------	------	-------	-------	------	-------	------	------

Технологическая карта приготовления блюда

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 молоко сгущенное, размешивают и доводят до кипения.	
Требования к качеству	
<u>Внешний вид:</u> кофейный напиток налит в стакан или чашку.	
<u>Консистенция:</u> жидкая.	
<u>Цвет:</u> светло-коричневый.	
<u>Вкус:</u> сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и сгущенного молока.	
<u>Запах:</u> аромат кофейного напитка и сгущенного молока.	

3. КАКАО

Норма отпуска какао для первой возрастной группы - 150 г, для второй возрасти* группы - 180 г. Отпускают какао в чашках или стаканах. Рекомендуется использование витаминизированного какао-напитка и витаминизированного молока.

Технологическая карта № 80

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Какао - порошок			1,0	1,2	1,0	1,2
Молоко			100	130	100	130
Сахар			10	15	10	15
Вода						
	150	180				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

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

	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Какао - порошок										
Молоко										
Сахар										
Вода										
Итого	3.15	3.67	2.72	3.19	12.96	15.82	89.0	107.0	1.2	1.43

Технологическая карта приготовления блюда

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 кипятком и доводят до кипения.

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.



4. ПЛОДОВО - ЯГОДНЫЕ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы других плодов и ягод, а также из варенья.

При приготовлении охлаждающих напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: Сок

Номер рецептуры: 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

	и					
Сок			100	100	100	100
	100	100				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Сок										
Итого	1.26	1.26			20.52	20.52	90.0	90.0	13.32	13.32

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Сок выпускаемый промышленностью, разливают в чашки порциями непосредственно перед отпуском.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид:</u> сок налит в стакан.
<u>Консистенция:</u> жидкая.
<u>Цвет:</u> соответствует соку.
<u>Вкус:</u> соответствует соку.
<u>Запах:</u> соответствует соку.

Технологическая карта №82

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Плоды шиповника сушеные			15	18	15	18
Сахар			10	15	10	15
Вода			150	180	150	180
Выход	150	180				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Плоды шиповника сушеные										
Сахар										
Вода										
Итого	0.51	0.61	0.21	0.25	14.23	18.67	61.0	79.0	75.0	90.0

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После отвар процеживают.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> напиток налит в чашку. <u>Консистенция:</u> жидкая. <u>Цвет:</u> темно-красный. <u>Вкус:</u> кисло – сладкий, с привкусом плодов шиповника. <u>Запах:</u> шиповника.

5. МОЛОКО, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

На предприятия общественного питания поступает пастеризованное молоко в пакетах. Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%.

Кефир и другие кисломолочные напитки наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира - 3,5%, ацидофилина - 7,5%, ряженки - 3%, простокваши - 5%, айрана - 1%.

Молоко и кисломолочные напитки подают в стаканах. К молоку отдельно на блюде можно подать школьную булочку или другую сдобу, пшеничный или ржаной хлеб.

Кисломолочные напитки можно отпускать с сахаром по 5-10 г.

Технологическая карта № 83

Наименование изделия: Молоко

Номер рецептуры: 419

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания Детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Молоко			150	200	150	200
Выход	150	200				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Молоко	4,58	5,48	4,08	4,88	7,58	9,07	85,0	102,0	2,05	2,46
Итого	4,58	5,48	4,08	4,88	7,58	9,07	85,0	102,0	2,05	2,46

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> молоко без плёнки на поверхности.
<u>Консистенция:</u> жидкая
<u>Цвет:</u> белый, с кремовым оттенком.
<u>Вкус:</u> характерный для кипячёного молока, сладковатый.
<u>Запах:</u> кипячёного молока, приятный.

Технологическая карта № 84

Наименование изделия: Кефир

Номер рецептуры: **420**

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур на продукцию для питания Детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Кефир			150	200	150	200
	150	200				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины мг	
	Белки		Жиры		Углеводы		Калорийность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Кефир	4,35	5,22	3,75	4,5	6,0	7,2	75,00	90,0	1,05	1,26
Итого	4,35	5,22	3,75	4,5	6,0	7,2	75,00	90,0	1,05	1,26

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Кисломолочный продукт промышленного производства, кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Требования к качеству
<u>Внешний вид:</u> стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета.
<u>Консистенция:</u> жидкая, сметанообразная
<u>Цвет:</u> от белого до светло-кремового
<u>Вкус:</u> молочнокислый
<u>Запах:</u> кисломолочных продуктов

XV-МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В детском питании большое место занимают мучные кулинарные изделия.

Мучные изделия готовят из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, жира, яиц, сметаны и некоторых других пищевых продуктов. Большинство мучных изделий готовят на дрожжах.

В рецептурах, где сортность муки не указана, допускается использовать муку обоих сортов.

В разделе приведены рецептуры на следующие группы мучных изделий:

- мучные блюда - пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
- мучные кулинарные изделия - ватрушки, пирожки и др.;

В рецептурах на все мучные блюда (блины, оладьи, блинчики) нормы расхода муки даются без учета ее влажности.

На все мучные кулинарные изделия расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее уменьшается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды, молока).

В случае использования муки с влажностью выше 14,5% расход ее, соответственно, увеличивается, а количество влаги, предусмотренное рецептурой, уменьшается.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие технологические требования:

1. Если мука в холодное время года имеет низкую температуру, то ее следует выдержать в теплом помещении, чтобы температура муки повысилась не менее чем до 12 °С. Перед употреблением муку просеивают в специальных просеивателях или вручную, при просеивании удаляются комочки и посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, повышает его качество и способствует лучшему его подъему. Потери при просеивании муки, составляющие 1%, учтены в рецептурах при определении выхода готовых изделий.

2. Прессованные дрожжи разводят в воде при температуре 30-35 °С. Замороженные дрожжи прессованные постепенно размораживают при температуре 4-6 °С. Сухие дрожжи прессованные разводят в воде при температуре 25-27 °С в соотношении 3:1 и дают постоять в течение часа, а затем процеживают. Сухие быстродействующие дрожжи смешивают с мукой и при замесе технология приготовления не меняется.

3. Сахар, соль просеивают через сито с размером ячеек 2-3 мм или их предварительно растворяют в воде и раствор процеживают.

4. Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито с размером ячеек не более 1 мм, а жиры, используемые в твердом состоянии, предварительно нарезают на куски и размягчают.

5. Молоко цельное процеживают через сито с размером ячеек не более 1,0 мм.

6. Куриные яйца овоскопируют и обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания. Обработанные яйца разбивают и выливают в отдельную посуду по 3-5 штук во избежание попадания испорченных яиц во всю яичную массу. После проверки массы на запах и внешний вид ее переливают в другую, большего объема производственную тару. Перед употреблением яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3,0 мм. Продолжительность хранения яичной массы для изготовления выпеченных изделий - не более 3 ч при температуре от 2 до 6 °С.

7. Для производства булочных и мучных кондитерских изделий используют яйца или меланж. Банки с меланжем для размораживания помещают в ванну с водой температурой не выше 45 °С на 2,5-3 ч. Затем банки вскрывают и меланж процеживают через сито с ячейками размером 2,5-3,0 мм. Меланж в размороженном состоянии должен быть использован в течение 3-4 ч. Если при замесе теста применяется молоко или вода, то их перед процеживанием смешивают с меланжем в соотношении 1:1.

8. Яйца или меланж для смазывания изделий взбивают до однородного состояния с добавлением воды в соотношении 1: 0,3.

9. Молочно-белковые продукты (творог, молочный белок) перед использованием протирают.

10. Во все детские продукты рекомендуется добавлять натуральные экстракты плодов.

11. Допускается использование ванилина в ограниченном количестве. Ванилин перед употреблением растворяют в горячей воде в соотношении 1:20. Воду для растворения ванилина используют из общего расчетного количества.

Технологическая карта №85

Наименование изделия: Оладьи с повидлом

Номер рецептуры: 431/432

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
Мука пшеничная			60	70	60	70
Яйцо			1\12	1\12	1\12	1\12
Молоко			67	96	67	96
Масло растительное			4	6	4	6
Сахар			5	10	5	10

Дрожжи			1	1,2	1	1,2
Повидло			10	20	10	20
Выход	120/1 0	160/2 0				

Химический состав блюда (витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамины С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мука пшеничная										
Яйцо										
Молоко										
Масло растительное										
Сахар										
Дрожжи										
Повидло										
Итого	6,117	8,097	9,229	12,039	36,101	59,661	240,56	387,74	1,28	2,54

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Дрожжи развести теплым молоком, добавить сахар, сырое яйцо, тщательно перемешать, всыпать муку, вымесить до образования однородной массы, поставить в теплое место, в процессе брожения 2-3 раза тесто следует обминать. Готовое тесто увеличивается в объеме в 2-3 раза. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях (по 2-3 шт. на порцию) Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают с 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: жареных оладий.

Технологическая карта: № 86

Наименование блюда: Ватрушка с творогом

Номер рецептуры: 436/441

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мука пшеничная			30	40	30	40
Масло сливочное			1	1	1	1
Сахар			5	5	5	5
Масло растительное			2	2	2	2

Молоко			50	50	50	50
Яйцо			1/12	1/12	1/12	1/12
Творог			30	30	30	30
Сахар			5	5	5	5
Дрожжи			1,0	1,2	1,0	1,2
	60	80				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. Ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мука пшеничная										
Масло сливочное										
Сахар										
Масло растительное										
Молоко										
Яйцо										
Творог										
Сахар										
Дрожжи										
Итого	6,17	6,85	6,76	6,86	26,18	35,56	182,34	220,49	0,8	0,8

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Дрожжи развести с теплым молоком добавить растительное масло, сахар, яйца, соль всыпать муку тщательно вымесить до образования однородной массы поставить в теплое место. Творог растереть с яйцом, сахаром и сливочным маслом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г., укладывают на противень смазанный маслом, дают полную расстойку. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают в духовом шкафу при температуре 230-240 С в течение 15-20 мин.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид</u> - форма круглая, в середине фарш. <u>Консистенция</u> мягкая, пористая, хорошо пропеченная. <u>Цвет</u> : светло-коричневый. <u>Вкус</u> : свойственный данному изделию и начинке. <u>Запах</u> - свойственный данному изделию и начинке.

Технологическая карта: № 87

Наименование блюда: Булочка ванильная

Номер рецептуры: 436/441

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

Мука пшеничная		30	40	30	40
Масло сливочное		1	1	1	1
Масло растительное		2	2	2	2
Молоко		50	50	50	50
Яйцо		1/12	1/12	1/12	1/12
Ванилин		0,025	0,025	0,025	0,025
Сахар		5	5	5	5
Дрожжи		1,0	1,2	1,0	1,2
	50	70			

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мука пшеничная										
Масло сливочное										
Масло растительное										
Молоко										
Яйцо										
Ванилин										
Сахар										
Дрожжи										
Итого	3,77	4,53	3,962	4,892	20,54	24,95	126,44	153,35	0,65	0,65

Технологическая карта приготовления блюда

<u>Технология приготовления</u>
Из муки, молока, яиц, сахара, масла, дрожжей и соли приготовить дрожжевое тесто, дать ему подняться, поставить в теплое место. Из теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанный растительным маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин. при температуре 230-240С.
<u>Требования к качеству</u>
<u>Внешний вид</u> - форма круглая, поверхность гладкая, блестящая
<u>Консистенция</u> - мякиш хорошо пропечен, пористый.
<u>Цвет</u> : от золотистого до светло-коричневого.
<u>Вкус</u> : свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
<u>Запах</u> - приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта: № 88

Наименование блюда: Пирог с капустой

Номер рецептуры: 449

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл и	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Мука пшеничная			40	50	40	50

Масло растительное			2		2		2		2
Молоко			50		50		50		50
Яйцо			1/12		1/12		1/12		1/12
Сахар			5		5		5		5
Дрожжи			1,0		1,2		1,0		1,2
Капуста белокочанная			50		60		40		48
Масло сливочное			1		3		1		3
	60	80							

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мука пшеничная										
Масло сливочное										
Масло растительное										
Молоко										
Яйцо										
Капуста белокочанная										
Сахар										
Дрожжи										
Итого	4,65	5,41	4,16	4,25	30,21	36,57	168,0	191,0	0,65	0,65

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Дрожжи развести с теплым молоком добавить растительное масло, сахар, яйца, соль всыпать муку тщательно вымесить до образования однородной массы поставить в теплое место. Для фарша подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль и перемешивают. Пироги укладывают на противень смазанный маслом, дают полную расстойку. После полной расстойки пирога смазывают яйцом и выпекают в духовом шкафу при температуре 230-240 С в течение 8-10 мин.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид</u> - форма круглая, в середине фарш. <u>Консистенция</u> мягкая, пористая, хорошо пропеченная. <u>Цвет</u> : светло-коричневый. <u>Вкус</u> : свойственный данному изделию и начинке. <u>Запах</u> - свойственный данному изделию и начинке.

Технологическая карта: № 89

Наименование блюда: **Пирог с мясом**

Номер рецептуры: **449**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи плюс, 2016.

Рецептура (раскладки продукта)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Выход порции		Брутто г.		Нетто г.	
	Ясл	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад

	И					
Мука пшеничная			40	50	40	50
Масло растительное			2	3	2	3
Молоко			50	50	50	50
Яйцо			1/12	1/12	1/12	1/12
Сахар			5	5	5	5
Дрожжи			1,0	1,2	1,0	1,2
Говядина			85	102	62	75
Лук репчатый			20	20	18	18
Масло сливочное			1	3	1	3
	80	90				

Химический состав блюда(витамины, микроэлементы)

Наименование сырья	Пищевые вещества								Витамин С, мг	
	Белки, г.		Жиры, г.		Углеводы, г.		Энерг. ценность, ккал		С	
	я	с	я	с	я	с	я	с	я	с
Мука пшеничная										
Масло сливочное										
Масло растительное										
Молоко										
Яйцо										
Говядина										
Лук репчатый										
Сахар										
Дрожжи										
Итого	15,19	18,11	9,31	12,3	25,72	30,29	239,44	294,1	1,36	1,51

Технологическая карта приготовления блюда

<i>Технология приготовления</i>
Дрожжи развести с теплым молоком добавить растительное масло, сахар, яйца, соль всыпать муку тщательно вымесить до образования однородной массы поставить в теплое место. Для фарша мясо отварить, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарубить, обжарить на растительном масле, смешать его с мясом и вновь прожарить в течении 2-3 мин. Сформировать пироги. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают в духовом шкафу при температуре 230-240 С в течение 20-30 мин.
<i>Требования к качеству</i>
<u>Внешний вид</u> - форма круглая, в середине фарш. <u>Консистенция</u> мягкая, пористая, хорошо пропеченная. <u>Цвет</u> : светло-коричневый. <u>Вкус</u> : свойственный данному изделию и начинке. <u>Запах</u> - свойственный данному изделию и начинке.