

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бефстроганов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 54-1м

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к	54,6	48,3	5 460	4 830
<i>Масса отварного мяса</i>	-	30	-	3000
Морковь	14,1	11,3	1 410	1 130
Лук репчатый	8,9	7,5	890	750
Соль йодированная	0,08	0,08	8	8
<i>Масса соуса в готовом блюде</i>		30		4000
Сметана	11,3	11,3	1 130	1 130
Масло сливочное	0,8	0,8	80	80
Мука пшеничная в/с	0,8	0,8	80	80
Соль йодированная	0,15	0,15	15	15
Вода	22,5	22,5	2 250	2 250
<i>Масса полуфабриката</i>		66,8		
<b>Выход:</b>		<b>60</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,94
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	3,61
Эн. ценность (ккал):	135,78

Ca (мг):	19,27
Mg (мг):	16,92
Fe (мг):	1,43
C (мг):	0,66

**Технология приготовления:**

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Вареное мясо очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой. Мясо соединяют с морковью, пассерованным луком и заливают сметанным соусом, добавляют соль и тушат 5-10 минут.

**Приготовление белого соуса:**

муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

**Сметанный соус:**

белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кусочки мяса сохранили форму нарезки;

Консистенция - мягкая;

Вкус - вареного мяса и овощей;

Запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Биточки из говядины  
Номер рецептуры: 54-6м  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к	63,6	56,3	6 360	5 630
Молоко	15	15	1 500	1 500
Хлеб пшеничный	11,4	11,4	1 140	1 140
Сухари панировочные	6,6	6,6	660	660
Масло сливочное	4,2	4,2	420	420
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
<i>Масса полуфабриката</i>		79		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,42
Жиры (г):	12,47
Углеводы (г):	10,41
Эн. ценность (ккал):	197,95

Ca (мг):	29,76
Mg (мг):	20,57
Fe (мг):	2,06
C (мг):	0,08

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки кругло-приплюснутой формы. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280°C 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - изделие кругло-приплюснутой формы, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;

Консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков

Вкус и запах - мяса.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ с капустой и картофелем со сметаной и мясом

**Номер рецептуры:** 54-2с

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	69,5	55,7	6 950	5 570
Картофель	49,4	37,1	4 940	3 710
Капуста свежая	46,4	37,1	4 640	3 710
Морковь	29,2	23,2	2 920	2 320
Лук репчатый	16,5	13,9	1 650	1 390
Томатная паста	5,6	5,6	560	560
Сметана	7	7	700	700
Масло подсолнечное	3,7	3,7	370	370
Сахар	1,9	1,9	190	190
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Кислота лимонная	0,18	0,18	18	18
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Говядина б/к	44	40	4 400	4 000
Бульон	144	144	14 400	14 400
<b>Выход:</b>	<b>180/7</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,32
Жиры (г):	10,76
Углеводы (г):	21,64
Эн. ценность (ккал):	224,33

Ca (мг):	68,59
Mg (мг):	52,56
Fe (мг):	2,92
C (мг):	16,92

**Технология приготовления:**

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой с помощью овощерезательной машины. Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Отварное мясо нарезают на куски весом 25г.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, пассерованный лук с морковью, томатную пасту, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют, солью, сахаром, лимонной кислотой и добавляют нарезанное отварное мясо. За 1-2 минуты до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°С.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - на поверхности блестящий жир светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, мясо- от серого, до темно- серого, консистенция мяса- мягкая, нежная, сочная;

Вкус - кисло-сладкий;

Запах - приятный, свойственный вареным овощам и отварному мясу.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка ванильная  
Номер рецептуры: 54-10в  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высший сорт	47,4	47,4	4 740	4 740
Яйцо	4,7	4,7	470	470
Дрожжи пресованные	0,9	0,9	90	90
Сахар	5,9	5,9	590	590
Масло сливочное	5,9	5,9	590	590
Соль поваренная Йодированная	0,9	0,9	90	90
Вода	21	21	2100	2100
Ванилин	0,03	0,03	3	3
<i>Масса полуфабриката</i>		86		
<b>Выход:</b>	<b>70</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,54
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	36,17
Эн. ценность (ккал):	214,66

Ca (мг):	13,65
Mg (мг):	7,66
Fe (мг):	0,67
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

**Приготовление теста опарным способом:**

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой не выше 30°С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными йодированной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, ванилин и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И замешивают до однородной консистенции.

Температура теста 28-30°С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью.

Из дрожжевого теста формируют шарики массой 85 г., кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцами (1/3 от общей массы) и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240°С.

**Для буфет раздаточных:** Готовые изделия доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где раздают поштучно непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству:**

Внешний вид - булочка круглой формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета. Мякиш ровный, хорошо пропечен. Вкус - приятный, с ароматом ванилина.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка с повидлом

Номер рецептуры: 54-14в

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит. детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высший сорт	41,6	41,6	4 160	4 160
Повидло	40	40	4 000	4 000
Яйцо	3,7	3,7	370	370
Дрожжи пресованные	1,2	1,2	120	120
Сахар	2,1	2,1	210	210
Масло сливочное	1,7	1,7	170	170
Масло подсолнечное	0,3	0,3	30	30
Соль поваренная Йодированная	0,7	0,7	70	70
Вода	16	16	1600	1600
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,79
Жиры (г):	2,13
Углеводы (г):	50,72
Эн. ценность (ккал):	241,32

Ca (мг):	13,28
Mg (мг):	9,11
Fe (мг):	0,64
C (мг):	0,72

**Технология приготовления:**

Приготовление теста опарным способом:

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными йодированной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И замешивают до однородной консистенции.

Температура теста 28-30°С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подсыпанный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на порционные куски. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют повидлом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°С 6-8 минут.

Для буфет-раздаточных: Готовые изделия доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где раздают поштучно непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид готового изделия: круглой формы, золотистого цвета.

Вкус приятный сладкий, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция мягкая.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №6**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творожным фаршем**

Номер рецептуры: 531

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
<i>Тесто дрожжевое:</i>				
		46,4	-	4640
Мука пшеничная в/с	29,8	29,8	2980	2980
Вода	12	12	1200	1200
Сахар	1,6	1,6	160	160
Яйцо куриное	1,5	1,5	150	150
Масло сливочное	1,3	1,3	130	130
Дрожжи пресованные	0,4	0,4	40	40
Мука пшеничная в/с на подпыл	0,5	0,5	50	50
Соль йодированная	0,4	0,4	40	40
<b>Фарш творожный ТК №566</b>	-	30	-	3000
Творог	23,5	23,5	2350	2350
Яйцо куриное	2,5	2,5	250	250
Сахар	2,7	2,7	270	270
Масло сливочное	1,2	1,2	120	120
Мука пшеничная в/с	1,2	1,2	120	120
Яйцо куриное для смазки	0,5	0,5	50	50
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	50	50
<b>Выход:</b>	<b>60</b>			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,73
Жиры (г):	4,48
Углеводы (г):	25,19
Эн. ценность (ккал):	172,13

Ca (мг):	42,74
Mg (мг):	9,74
Fe (мг):	0,54
C (мг):	0,05

**Технология приготовления:**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 46 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный растительным маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 мм делают в них углубления, которые заполняют творожным фаршем по 30 гр. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 0С 6-8 минут.

**Приготовление теста опарным способом:**

в дежу вливают подогретую до температуры 35-40 0С воду (60-70 % от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 0С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

**Приготовление творожного фарша:**

творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, и тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

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

**Требования к качеству:**

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Консистенция пористая, хорошо пропеченная. Вкус, свойственный изделию и начинке.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет с растительным маслом

Номер рецептуры: 54-16з

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для  
орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	32,2	24,2	3 220	2420
Лук репчатый	19,5	16,5	1950	1650
Морковь	13,8	11	1380	1100
Свекла	20,6	16,5	2060	1650
Огурцы соленые	41,3	33	4 130	3 300
Масло подсолнечное	11	11	1100	1100
Соль поваренная Йодированная	0,22	0,22	22	22
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,67
Жиры (г):	9,92
Углеводы (г):	9,49
Эн. ценность (ккал):	133,64

Ca (мг):	27,39
Mg (мг):	22,67
Fe (мг):	0,95
C (мг):	5,35

**Технология приготовления:**

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу или варят в кожуре до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 x 6 мм, отжимают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют. Все овощи, за исключением свеклы, соединяют, заправляют подсолнечным маслом и солью. Свеклу заправляют подсолнечным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - овощи аккуратно нарезаны; консистенция: варенные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах - соответствуют виду овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые  
Номер рецептуры: 54-3м  
Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	112,4	102,3	11 240	10 230
Говядина б/к	84,7	75	8 470	7 500
Рис	8,5	8,5	850	850
Лук репчатый	12,0	10,1	1 200	1 010
Масло подсолнечное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,6	0,6	60	60
Вода	51	51	5100	5100
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>194,3</i>	-	-
<b>Выход:</b>	<b>170</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,04
Жиры (г):	16,23
Углеводы (г):	13,20
Эн. ценность (ккал):	259,31

Ca (мг):	59,81
Mg (мг):	36,65
Fe (мг):	2,69
C (мг):	20,71

**Технология приготовления:**

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве масла. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокачанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, предварительно смазанный подсолнечным маслом добавляют воду, и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250°C.

При массовом изготовлении голубцов ленивых, подготовленные ингредиенты соединяют, перемешивают, добавляют воду и тушат до готовности.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - изделие сохраняет форму; консистенция - сочная; вкус и запах - соответствующие тушеному мясу с капустой.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гренки из пшеничного хлеба  
Номер рецептуры: 143  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	11,3	10	1 130	1 000
<b>Выход:</b>	<b>10</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,86
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	5,56
Эн. ценность (ккал):	26,49

Ca (мг):	2,26
Mg (мг):	1,58
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками 10\*10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

**Для буфет раздаточных:** Готовые изделия доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где раздают по весу непосредственно перед раздачей.

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

**Требования к качеству:**

Гренки должны быть одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета. Не допускается наличие корочек батона.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 10**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины  
Номер рецептуры: 54-2м  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к	62,6	55,4	6 260	5 540
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Томатная паста	6	6	600	600
Масло сливочное	3,2	3,2	320	320
Мука пшеничная высший сорт	2	2	200	200
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	80,3	80,3	8030	8030
<i>Масса мясной части готового блюда</i>		34,5		
<i>Масса соуса в готовом блюде</i>		25,5		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,32
Жиры (г):	10,97
Углеводы (г):	4,62
Эн. ценность (ккал):	156,93

Ca (мг):	12,06
Mg (мг):	16,55
Fe (мг):	1,69
C (мг):	1,34

**Технология приготовления:**

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах.

Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук и томатную пасту, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кусочки мяса сохраняют форму нарезки, консистенция - мягкая; вкус - свойственный тушеному мясу с луком и томатом; запах вареного мяса и овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое из сердца  
Номер рецептуры: 362  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рецепт.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	124,5	93,4	12 450	9 340
Сердце говяжье	88	73	8 800	7 300
<i>Масса отварного сердца</i>		<i>42,9</i>		
Морковь	35,5	28,4	3 550	2 840
Лук репчатый	29,0	24,4	2 900	2 440
Соль поваренная йодированная	0,66	0,66	66	66
<i>Масса готовых овощей</i>		<i>127,1</i>		
<b>Выход:</b>	<b>170</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,60
Жиры (г):	3,16
Углеводы (г):	23,27
Эн. ценность (ккал):	183,46

Ca (мг):	33,13
Mg (мг):	55,20
Fe (мг):	4,85
C (мг):	12,61

**Технология приготовления:**

Сердце говяжье размораживают, зачищают. Подготовленные субпродукты нарезают на кусочки массой 20-30 г, кладут в сотейник, заливают горячей водой (1 л на 1 кг субпродуктов) и варят при слабом кипении до готовности. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают. Морковь перебирают, моют, чистят, повторно промывают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают. Подготовленные овощи нарезают: картофель дольками, морковь соломкой, лук полукольцами и добавляют в субпродукты, за 15 минут до окончания варки кладут соль.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Консистенция субпродуктов мягкая, форма нарезки субпродуктов и овощей сохранена. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога  
Номер рецептуры: 54-1г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	126,2	126,2	12 620	12 620
Манка	8,4	8,4	840	840
Сахар	7,8	7,8	780	780
Сметана	3,5	3,5	350	350
Сухари панировочные	4,5	4,5	450	450
Яйцо	7	7	700	700
Масло сливочное	4,5	4,5	450	450
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Ванилин	0,008	0,008	0,8	0,8
Вода	31,2	31,2	3120	3120
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	23,30
Жиры (г):	14,62
Углеводы (г):	21,19
Эн. ценность (ккал):	309,93

Ca (мг):	193,70
Mg (мг):	31,23
Fe (мг):	1,02
C (мг):	0,26

**Технология приготовления:**

Творог перетирают. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут, охлаждают. Протертый творог смешивают с заваренной и охлажденной вязкой манной кашей. Добавляют сырые яйца, сахар, соль. Подготовленную массу выкладывают в смазанный сливочным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоем 3-4 см. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250°C до образования корочки, затем при температуре 180-200°C доводят до готовности (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - поверхность ровная, без трещин; консистенция - упругая; поверхность - ровная; цвет - белый на разрезе; вкус и запах - творожный с ванилином.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с морковью  
Номер рецептуры: 54-2т  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	61	61	6 100	6 100
Морковь	102,2	81,8	10 220	8 180
Сметана	3,5	3,5	350	350
Манка	8,7	8,7	870	870
Сухари панировочные	3,5	3,5	350	350
Яйцо	13	13	1 300	1 300
Молоко	26	26	2 600	2 600
Сахар	5,2	5,2	520	520
Масло сливочное	4,4	4,4	440	440
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,01
Жиры (г):	10,80
Углеводы (г):	23,51
Эн. ценность (ккал):	251,55

Ca (мг):	160,76
Mg (мг):	60,06
Fe (мг):	1,59
C (мг):	5,37

**Технология приготовления:**

Творог перетирают. Морковь перебирают, промывают, нарезают соломкой, припускают со сливочным маслом (1/3 общего количества) в молоке. В конце припускания постепенно всыпают манную крупу и варят при помешивании 10-15 мин, затем охлаждают до температуры 40-50°С и вводят протертый творог, сырые яйца, сахар, соль. Смесь перемешивают и выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, слоем 3,0 см. Поверхность запеканки разравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250°С до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180°С (суммарно не менее 15 минут). Готовность блюда определяют по уплотнению структуры — запеканка легко отделяется от стенок противня. Перед отпуском запеканку нарезают на порции.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°С.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - поверхность ровная, имеет негрубую корочку, консистенция

- творог и морковь - мягкие; цвет - корочка золотистая, на разрезе - розовато-белая; вкус и запах - входящих в состав продуктов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек консервированный

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур: Пром.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зеленый горошек консервированный	45,9	30	4 590	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,43
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	2,99
Эн. ценность (ккал):	18,40

Ca (мг):	4,60
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,32
C (мг):	4,60

**Технология приготовления:**

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид: горошек сохранил форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка

Вкус: умеренно солёный, консервированного горошка

Запах: консервированного зеленого горошка

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур: Пром.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая для детского питания	30	30	3 000	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,57
Жиры (г):	2,67
Углеводы (г):	2,31
Эн. ценность (ккал):	35,70

Ca (мг):	12,30
Mg (мг):	4,50
Fe (мг):	0,21
C (мг):	2,10

**Технология приготовления:**

Кабачковая икра промышленного производства.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C

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

**Требования к качеству:**

Консистенция густая, однородная. Цвет оранжевый. Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком  
Номер рецептуры: 54-21гн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	4,6	4,6	460	460
Молоко	110	110	11 000	11 000
Сахар	6,4	6,4	640	640
Вода	80	80	8 000	8 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,02
Жиры (г):	3,69
Углеводы (г):	11,55
Эн. ценность (ккал):	95,65

Ca (мг):	137,31
Mg (мг):	30,41
Fe (мг):	1,00
C (мг):	0,57

**Технология приготовления:**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C

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

**Требования к качеству:**

Цвет напитка светло - коричневый с красноватым оттенком, аромат свойственный какао, вкус сладкий.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 17**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры: 54-10м

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	160,6	128,5	16 060	12 850
Говядина б/к	102,5	91	10 250	9 100
Лук репчатый	11	9,2	1 100	920
Морковь	5,8	4,6	580	460
Томатная паста	6,7	6,7	670	670
Сахар	3,4	3,4	340	340
Мука пшеничная высший сорт	1,3	1,3	130	130
Масло подсолнечное	3,8	3,8	380	380
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
Лавровый лист	0,1	0,1	10	10
<i>Масса мясной части в готовом блюде</i>		57		
<i>Масса тушеной капусты в готовом блюде</i>		115,2		
<b>Выход:</b>	<b>170</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	20,55
Жиры (г):	17,39
Углеводы (г):	14,36
Эн. ценность (ккал):	286,86

Ca (мг):	80,28
Mg (мг):	46,16
Fe (мг):	3,39
C (мг):	28,71

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на подсолнечном масле с добавлением томатной пасты. Муку пассеруют без изменения цвета (без масла), разводят водой до однородной массы, доводят до кипения. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Отварное мясо нарезают на куски весом 20-30г, соединяют с припущенными овощами, разведенной мукой, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию), соль, сахар, лавровый лист и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту и тушат до готовности.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые,

консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах: тушеного мяса, овощей и капусты.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельное пюре  
Номер рецептуры: 54-11г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	122,5	91,9	12 250	9 190
Молоко	17,4	17,4	1 740	1 740
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,77
Жиры (г):	4,59
Углеводы (г):	18,56
Эн. ценность (ккал):	126,15

Ca (мг):	32,8
Mg (мг):	26,20
Fe (мг):	0,97
C (мг):	9,70

**Технология приготовления:**

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80°C. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100°C, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - однородная масса без комочков не протертого картофеля; консистенция - густая, пышная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Дружба"  
Номер рецептуры: 54-16к  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	11	11	1 100	1 100
Пшено	8,3	8,3	830	830
Молоко	120	120	12 000	12 000
Масло сливочное	4	4	400	400
Сахар	2,3	2,3	230	230
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
Вода	19	19	1 900	1 900
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,89
Жиры (г):	6,60
Углеводы (г):	19,91
Эн. ценность (ккал):	158,84

Ca (мг):	149,81
Mg (мг):	25,55
Fe (мг):	0,43
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Пшено перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой, через 1 мин. воду сливают. Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, варят до полуготовности, периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5-7 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию каши.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная гречневая

Номер рецептуры: 54-20к

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Гречка	24,9	24,9	2 490	2 490
Молоко	120	120	12 000	12 000
Масло сливочное	3	3	300	300
Сахар	2,3	2,3	230	230
Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	80	80
Вода	17	17	1700	1700
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,20
Жиры (г):	6,26
Углеводы (г):	20,42
Эн. ценность (ккал):	163,08

Ca (мг):	151,34
Mg (мг):	58,10
Fe (мг):	1,59
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняют воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности, периодически помешивая. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°С.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - каша однородная, текучая зерна мягкие, без комков;  
консистенция – жидкая, текучая; цвет – соответствует виду каши; вкус и запах – каши и масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая  
Номер рецептуры: 54-4г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Гречка	50,8	50,8	5 080	5 080
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	75	75	7500	7500
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,02
Жиры (г):	5,10
Углеводы (г):	26,45
Эн. ценность (ккал):	175,88

Ca (мг):	10,76
Mg (мг):	88,47
Fe (мг):	2,98
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняют воду. Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга; консистенция - рассыпчатая; цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная рисовая

Номер рецептуры: 54-21к

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	22,4	22,4	2 240	2 240
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	2,3	2,3	230	230
Масло сливочное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
Вода	17	17	1700	1700
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,74
Жиры (г):	5,74
Углеводы (г):	22,55
Эн. ценность (ккал):	161,02

Ca (мг):	148,53
Mg (мг):	24,51
Fe (мг):	0,34
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняют воду. Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности, периодически помешивая. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков;  
консистенция – жидкая, текучая; цвет – белый; вкус и запах – каши и масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная кукурузная  
Номер рецептуры: 54-1к  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа кукурузная	29	29	2 900	2 900
Молоко	120	120	12 000	12 000
Масло сливочное	4	4	400	400
Сахар	2,3	2,3	230	230
Соль поваренная Йодированная	0,9	0,9	90	90
Вода	33	33	3 300	3 300
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,17
Жиры (г):	6,93
Углеводы (г):	26,75
Эн. ценность (ккал):	194,20

Ca (мг):	170,63
Mg (мг):	14,79
Fe (мг):	0,67
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняют воду. Крупу засыпают в кипящую воду и варят кашу при слабом кипении, помешивая. Через 20-30 минут добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - каша однородная, текучая, зерна мягкие, без комков; консистенция – жидкая, текучая; цвет – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная манная

Номер рецептуры: 54-27к

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Манка	18	18	1 800	1 800
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	3,8	3,8	380	380
Масло сливочное	3,8	3,8	380	380
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	21	21	2100	2100
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,01
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	20,54
Эн. ценность (ккал):	158,92

Ca (мг):	149,26
Mg (мг):	17,53
Fe (мг):	0,30
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Молоко доводят до кипения, добавляют в него кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей манную крупу, варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид – зерна крупы полностью набухшие; консистенция - жидкая, каша растекается по тарелке; цвет - белый; вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная овсяная  
Номер рецептуры: 54-22к  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлопья "Геркулес"	22	22	2 200	2 200
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	2,3	2,3	230	230
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
Масло сливочное	3,8	3,8	380	380
Вода	17	17	1700	1700
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,81
Жиры (г):	7,33
Углеводы (г):	19,85
Эн. ценность (ккал):	168,75

Ca (мг):	157,11
Mg (мг):	39,46
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Хлопья "Геркулес" перебирают. Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до готовности, периодически помешивая. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - зерна крупы набухшие, полностью разваренные; консистенция - однородная, каша растекается на тарелке, зерна – мягкие; цвет – серовато-белый; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная пшенная

Номер рецептуры: 54-25к

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшено	22,4	22,4	2 240	2 240
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	3,8	3,8	380	380
Масло сливочное	3,8	3,8	380	380
Соль поваренная Йодированная	0,6	0,6	60	60
Вода	17	17	1700	1700
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,68
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	22,53
Эн. ценность (ккал):	174,02

Ca (мг):	151,74
Mg (мг):	30,91
Fe (мг):	0,66
C (мг):	0,62

**Технология приготовления:**

Крупу перебирают, многократно промывают в холодной, затем в теплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой, через 1 мин. воду сливают. Подготовленную крупу пшенную засыпают в кипящую смесь молока и воды, варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - каша мягкая, однородная, консистенция - жидкая, текучая, однородная; цвет - белый с кремовым оттенком; вкус и запах соответствуют наименованию каши.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток

Номер рецептуры: 470

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кефир, бифит, бифидок	187	180	18 700	18 000
Варенец, снежок, ряженка	186	180	18 600	18 000
Простокваша, йогурт	192	180	19 200	18 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию<sup>1</sup>

Белки (г):	5,22
Жиры (г):	5,76
Углеводы (г):	7,38
Эн. ценность (ккал):	102,24

Ca (мг):	216
Mg (мг):	25,20
Fe (мг):	0,18
C (мг):	1,26

<sup>1</sup>химический состав приведен для кефира

**Технология приготовления:**

Бутылки и пакеты моют питьевой водой. Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

**Для буфет раздаточных:** На пищеблоках работающих по типу буфет - раздаточных напитков разливается по стаканам непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Кисломолочные напитки, кроме ряженки (кремовый цвет) и варенца (слегка бурый оттенок) имеют белый цвет, консистенция однородная, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из апельсинов  
Номер рецептуры: 54-20хн  
Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Апельсин	66,1	45	6 610	4 500
Крахмал картофельный	5,4	5,4	540	540
Сахар	6,4	6,4	640	640
Вода	120	120	12000	12000
Лимонная кислота	0,02	0,02	2	2
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,53
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	15,12
Эн. ценность (ккал):	63,73

Ca (мг):	21,81
Mg (мг):	7,48
Fe (мг):	0,19
C (мг):	15,86

**Технология приготовления:**

Апельсины моют, очищают от кожицы. Удаляют семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар, цедру и мякоть заливают закипевшей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, процеживают. К процеженному отвару добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде (1 часть крахмала на 5 частей отвара), добавляют отжатый сок, лимонную кислоту и вновь доводят до кипения. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет - оранжевый; вкус и запах - апельсиновый.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из апельсинов  
Номер рецептуры: 54-20хн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Апельсин	66,2	45	6 620	4 500
Крахмал картофельный	5,5	5,5	550	550
Сахар	6,5	6,5	650	650
Вода	145	145	14500	14500
Лимонная кислота	0,02	0,02	2	2
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,64
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	18,04
Эн. ценность (ккал):	76,04

Ca (мг):	26,02
Mg (мг):	8,91
Fe (мг):	0,23
C (мг):	18,91

**Технология приготовления:**

Апельсины моют, очищают от кожицы. Удаляют семена, протирают, отжимают сок. Из цедры и оставшейся после отжима мякоти плодов готовят отвар, цедру и мякоть заливают закипевшей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, процеживают. К процеженному отвару добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде (1 часть крахмала на 5 частей отвара), добавляют отжатый сок, лимонную кислоту и вновь доводят до кипения. Кисель охлаждают и разливают в стаканы.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кисель полупрозрачный; консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная; цвет - оранжевый; вкус и запах - апельсиновый.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма  
Номер рецептуры: 54-4хн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	5,3	5,3	530	530
Изюм	15,3	15	1 530	1 500
Вода	151,5	151,5	15150	15150
Лимонная кислота	0,15	0,15	15	15
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,34
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	14,45
Эн. ценность (ккал):	59,72

Ca (мг):	10,88
Mg (мг):	5,59
Fe (мг):	0,42
C (мг):	0,0

**Технология приготовления:**

Изюм перебирают, удаляя плодоножки, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10 минут до готовности.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус - сладкий, с выраженным привкусом изюма.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов  
Номер рецептуры: 486  
Наименование сборника рецептов: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоко	17	15	1 700	1 500
Сахар	9	9	900	900
Вода	150	150	15000	15000
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,07
Углеводы (г):	10,50
Эн. ценность (ккал):	42,76

Ca (мг):	2,70
Mg (мг):	1,33
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0,68

**Технология приготовления:**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус и запах кисло- сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот.

Цвет - светлый. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов  
Номер рецептуры: 54-1хн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сахар	5,3	5,3	530	530
Сухофрукты	20,1	18,8	2 010	1 880
Вода	145	145	14500	14500
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,38
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	16,08
Эн. ценность (ккал):	65,83

Ca (мг):	39,85
Mg (мг):	1,70
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,02

**Технология приготовления:**

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - компот прозрачный; цвет - коричневый; вкус - сладкий; запах и вкус - характерный для компота из сухофруктов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок с лимоном  
Номер рецептуры: 487  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоко	20,1	19,9	2 010	1 990
Сахар	9	9	900	900
Лимон	10,9	9	1 090	900
Вода	180	180	18 000	18 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,17
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	11,07
Эн. ценность (ккал):	45,66

Ca (мг):	6,99
Mg (мг):	2,71
Fe (мг):	0,47
C (мг):	2,55

**Технология приготовления:**

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимона снимают цедру, мякоть нарезают ломтиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Яблочные сердцевинки и цедру лимона заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают подготовленные фрукты, доводят до кипения и варят 2-3 минуты. Охлаждают.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус и аромат- кисло- сладкий, с ароматом яблок и лимона. Цвет - слабо - желтый.

Консистенция сиропа - жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод замороженных  
Номер рецептуры: 491  
Наименование сборника рецептов: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Ягоды замороженные	17,9	17,9	1 790	1 790
Сахар	9	9	900	900
Вода	180	180	18 000	18 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,07
Углеводы (г):	10,16
Эн. ценность (ккал):	41,91

Ca (мг):	5,85
Mg (мг):	4,83
Fe (мг):	0,23
C (мг):	14,32

**Технология приготовления:**

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. Не размораживают. В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус - сладкий, с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет красный, различной степени интенсивности. Консистенция жидкая, с наличием вареных ягод.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерское изделие (печенье)  
Номер рецептуры: 582  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печенье	30	30	3 000	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,25
Жиры (г):	2,94
Углеводы (г):	22,32
Эн. ценность (ккал):	125,10

Ca (мг):	7,80
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	0,42
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: в соответствии с маркировкой производителя

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерское изделие (вафли)  
Номер рецептуры: 580  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вафли	30	30	3 000	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,17
Жиры (г):	9,18
Углеводы (г):	18,75
Эн. ценность (ккал):	162,30

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	1,80
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

В соответствии с рекомендациями производителя.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: в соответствии с маркировкой производителя.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерское изделие (пряник)  
Номер рецептуры: 581  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пряник	30	30	3 000	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,77
Жиры (г):	1,41
Углеводы (г):	22,50
Эн. ценность (ккал):	109,80

Ca (мг):	3,30
Mg (мг):	2,70
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

В соответствии с рекомендациями производителя.

**Температура подачи:** 25 ±5°C

**Срок реализации:** в соответствии с маркировкой производителя.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета рыбная Любительская (минтай)

Номер рецептуры: 54-16р

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	63,6	56,3	6 360	5 630
Морковь	28,1	22,5	2 810	2 250
Лук репчатый	13,4	11,3	1 340	1 130
Яйцо	7,8	7,8	780	780
Молоко	6	6	600	600
Хлеб пшеничный	4,8	4,8	480	480
Масло сливочное	1,8	1,8	180	180
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	20	20
<i>Масса полуфабриката</i>		75		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,29
Жиры (г):	2,86
Углеводы (г):	5,45
Эн. ценность (ккал):	92,72

Ca (мг):	45,11
Mg (мг):	43,08
Fe (мг):	0,94
C (мг):	1,25

**Технология приготовления:**

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 литр. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают и варят в небольшом количестве воды. После варки нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют. Размороженную рыбу очищают от кожи, нарезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом, вареной морковью и бланшированным луком. В массу добавляют соль, сырые яйца, все тщательно перемешивают и формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный сливочным маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280°C до готовности (20-25 минут).

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - изделие круглой или яйцевидной приплюснутой формы, без трещин;  
консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах - рыбный.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №39**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета из говядины

**Номер рецептуры:** 54-4м

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина б/к	58,2	51,5	5 820	5 150
Молоко	13,8	13,8	1 380	1 380
Хлеб пшеничный	11,4	11,4	1 140	1 140
Сухари панировочные	6,6	6,6	660	660
Масло сливочное	4,2	4,2	420	420
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<i>Масса полуфабриката</i>		79		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,48
Жиры (г):	11,71
Углеводы (г):	10,25
Эн. ценность (ккал):	187,08

Ca (мг):	27,91
Mg (мг):	19,43
Fe (мг):	1,94
C (мг):	0,07

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченном в молоке, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы шириной 1,5-2 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250-280°C 25-30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: мяса.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком  
Номер рецептуры: 54-23гн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	4,6	4,6	460	460
Молоко	110	110	11 000	11 000
Сахар	6,3	6,3	630	630
Вода	90	90	9000	9000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,02
Жиры (г):	3,69
Углеводы (г):	11,45
Эн. ценность (ккал):	95,25

Ca (мг):	137,31
Mg (мг):	30,41
Fe (мг):	1,00
C (мг):	0,57

**Технология приготовления:**

Воду доводят до кипения, добавляют кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные кофейному напитку с молоком и сахаром.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза сахарная  
Номер рецептуры: 54-21з  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кукуруза консервированная	46,5	30	4 650	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	3,81
Эн. ценность (ккал):	19,56

Ca (мг):	13,7
Mg (мг):	4,30
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,72

**Технология приготовления:**

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, отвар сливают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14 °С.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид -зерна сохранили форму;

Консистенция- зерна мягкие;

Вкус, запах, цвет - свойственный входящим в блюдо продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные  
Номер рецептуры: 54-1г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макароны	37,5	37,5	3 750	3 750
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	224	224	22400	22400
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	4,04
Углеводы (г):	24,11
Эн. ценность (ккал):	148,54

Ca (мг):	8,09
Mg (мг):	5,30
Fe (мг):	0,54
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды до готовности. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают отвару стечь. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварные макароны. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга; цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №43

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны отварные с сыром**  
Номер рецептуры: 54-3г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронны	32,7	32,7	3 270	3 270
Сыр	15,7	14,7	1 570	1 470
Масло сливочное	2,7	2,7	270	270
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	72	72	7200	7200
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,82
Жиры (г):	6,40
Углеводы (г):	21,08
Эн. ценность (ккал):	169,29

Ca (мг):	128,32
Mg (мг):	9,40
Fe (мг):	0,60
C (мг):	0,04

**Технология приготовления:**

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды до готовности. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают отвару стечь. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварные макароны. Тщательно перемешивают. Перед подачей посыпают сыром.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - макаронные изделия должны сохранить форму, увеличиться в объеме в 2-3 раза, хорошо отделяться друг от друга;

цвет, вкус и запах - присущий макаронным изделиям со вкусом сливочного масла и сыра.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями)  
Номер рецептуры: 79  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	6	6	600	600
<b>Выход:</b>	<b>6</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	4,95
Углеводы (г):	0,05
Эн. ценность (ккал):	44,89

Ca (мг):	0,72
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Масло сливочное нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кусочки прямоугольной формы, консистенция - твердая, цвет- светло- желтый, вкус и запах - сливочного масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое  
Номер рецептуры: 469  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюдо и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	185	180	18 500	18 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,86
Жиры (г):	5,04
Углеводы (г):	7,74
Эн. ценность (ккал):	96,12

Ca (мг):	216,00
Mg (мг):	21,92
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,94

**Технология приготовления:**

Молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C

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

**Требования к качеству:**

Напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатые, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменения цвета молока, привкус пригорелого молока.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко сгущенное  
Номер рецептуры: 471  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюдо и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное	20	20	2 000	2 000
<b>Выход:</b>	<b>20</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,42
Жиры (г):	1,00
Углеводы (г):	11,04
Эн. ценность (ккал):	58,84

Ca (мг):	63,40
Mg (мг):	6,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,20

**Технология приготовления:**

Банки со сгущенным молоком моют питьевой водой.

Молоко сгущенное используется в качестве подливки для запеканки.

**Требования к качеству:**

консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный.

Запах молока.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток яблочный  
Номер рецептуры: 481  
Наименование сборника рецептур: Сбр.рец.блюд и кул.изд. Кучма В.Р. 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоко	19,9	17,9	1 990	1 790
Сахар	9	9	900	900
Вода	180	180	18 000	18 000
Лимонная кислота	0,18	0,18	18	18
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	10,75
Эн. ценность (ккал):	43,93

Ca (мг):	3,13
Mg (мг):	1,56
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,80

**Технология приготовления:**

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где разливают непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус и запах кисло- сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен напиток.

Цвет - светлый. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый

Номер рецептуры: Пром.

Наименование сборника рецептур: Пром.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	33	30	3 300	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	0,50
Эн. ценность (ккал):	3,30

Ca (мг):	6,68
Mg (мг):	4,02
Fe (мг):	0,17
C (мг):	0,66

**Технология приготовления:**

У соленых огурцов удаляют плодоножки, нарезают вдоль на две половинки или нарезают кружочками.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Требования к качеству:**

внешний вид - огурцы нарезаны вдоль на две половинки или кружочками, консистенция - хрустящая, сочная, цвет- зеленый, вкус- соленых огурцов, запах- соленых огурцов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи из печени по-кушевски  
Номер рецептуры: 54-35м  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	49,9	47,9	4 990	4 790
Яйцо	10,2	10,2	1 020	1 020
Мука пшеничная высший сорт	10,2	10,2	1 020	1 020
Морковь	18,8	15	1 880	1 500
Масло сливочное	6,5	6,5	650	650
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	20	20
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>40,9*2</i>		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,90
Жиры (г):	7,53
Углеводы (г):	10,17
Эн. ценность (ккал):	152,00

Ca (мг):	16,31
Mg (мг):	16,55
Fe (мг):	3,45
C (мг):	6,96

**Технология приготовления:**

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой, пассеруют с добавлением масла. Печень размораживают, очищают от пленок, пропускают через мясорубку, затем соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Порционируют оладьи на предварительно смазанный сливочным маслом протвень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Консистенция - однородная, мягкая; цвет - на разрезе серый.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком  
Номер рецептуры: 54-2о  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб. рец. блюд и типовых меню для орг. пит. детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	65	65	6 500	6 500
Молоко	51,6	51,6	5 160	5 160
Горошек зеленый консервированный	38,7	25	3 870	2 500
Масло сливочное	4,3	4,3	430	430
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,21
Жиры (г):	11,10
Углеводы (г):	5,11
Эн. ценность (ккал):	161,52

Ca (мг):	101,85
Mg (мг):	21,06
Fe (мг):	1,73
C (мг):	4,11

**Технология приготовления:**

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3шт. и потом соединяют с общей массой.

В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу. Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200°C 8-10 минут до образования румяной корочки. Омлет можно варить на пару 25-30 мин. Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - пористый, слегка зарумянен; консистенция - нежная, пористая поверхность слегка зарумянена, горошек распределен равномерно; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень говяжья по-строгановски  
Номер рецептуры: 54-16м  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб. рец. блюд и типовых меню для орг. пит. детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	79,4	67,5	7 940	6 750
Сметана	15	15	1 500	1 500
Мука пшеничная высший сорт	1	1	100	100
Масло сливочное	1	1	100	100
Масло подсолнечное (для запекания)	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	21,8	21,8	2180	2180
<i>Масса готовой печени</i>		<i>45,8</i>		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,81
Жиры (г):	9,73
Углеводы (г):	4,95
Эн. ценность (ккал):	162,48

Ca (мг):	19,46
Mg (мг):	13,82
Fe (мг):	4,81
C (мг):	10,50

**Технология приготовления:**

Печень размораживают, очищают от пленок, нарезают тонкими брусочками, посыпают солью, тушат в небольшом количестве воды 3-4 минуты с добавлением подсолнечного масла. Тушеную печень заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Для приготовления сметанного соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65°C.

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

Требования к качеству:

Внешний вид – кусочки сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – печени.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №52**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пирожок печеный с капустой  
**Номер рецептуры:** 535/551  
**Наименование сборника рецептур:** Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
<i>Тесто дрожжевое</i>		43,0		
Мука пшеничная высший сорт	27,5	27,5	2 750	2 750
Вода	7,4	7,4	740	740
Масло сливочное	3	3	300	300
Яйцо	3	3	300	300
Сахар	2	2	200	200
Дрожжи пресованные	0,3	0,3	30	30
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Мука пшеничная на подпыл	0,5	0,5	50	50
<i>Фарш из свежей капусты</i>		25,0		
Капуста белокочанная	75	60	7 500	6 000
Яйцо	11,5	11,5	1 150	1 150
Масло сливочное	2	2	200	200
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Яйцо для смазки	0,5	0,5	50	50
Масло растительное для смазки	0,5	0,5	50	50
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,93
Жиры (г):	5,53
Углеводы (г):	22,86
Эн. ценность (ккал):	164,90

Ca (мг):	45,55
Mg (мг):	16,06
Fe (мг):	1,04
C (мг):	13,50

**Технология приготовления:**

*Приготовление теста опарным способом:*

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой не выше 30°С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (при 100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют остальную жидкость с растворенными йодированной солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. И замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30°С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделие с хорошей пористостью. Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1,0-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43г. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1,0 см. На середину каждой лепешки кладут фарш из свежей капусты по 25г на пирожок и зашпиговывают края, придавая пирожку форму "лодочки". Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240°С 8-10 минут.

*Приготовление фарша из свежей капусты:*

Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют йодированную соль, сваренные вкрутую рубленые яйца. Соливать капусту при тепловой обработке нельзя, так как из нее выделяется влага, что снижает качество фарша и повышает потери массы.

**Для буфет раздаточных:** Готовые пирожки раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где выдают поштучно непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству:**

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом капусты.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с курицей  
Номер рецептуры: 54-12м  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	38,4	38,4	3 840	3 840
Куры	98	85	9 800	8 500
Морковь	15,2	12,2	1 520	1 220
Лук репчатый	9,6	8,1	960	810
Томатная паста	9	9	900	900
Масло подсолнечное	6,5	6,5	650	650
Соль поваренная Йодированная	0,9	0,9	90	90
Бульон	154	154	15 400	15 400
Масса мясной части в готовом блюде		39,4		
Масса рисовой части в готовом блюде		130,6		
<b>Выход:</b>	<b>170</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	28,09
Жиры (г):	26,21
Углеводы (г):	29,05
Эн. ценность (ккал):	461,58

Ca (мг):	30,89
Mg (мг):	50,10
Fe (мг):	2,27
C (мг):	2,76

**Технология приготовления:**

Рис перебирают и промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на масле с добавлением воды и томатной пасты. Тушки птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают брусочками по 15-20 г., посыпают солью, тушат, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь и лук. Куры и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят, когда рис впитывает всю жидкость, посуду закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве. Отпускают, равномерно распределяя мясо кур вместе с рисом и овощами.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

внешний вид - птица нарезана кубиками, лук- полукольцами, морковь- соломкой, плов уложен горкой, вкус и запах - отварной курицы, риса и овощей, цвет - птицы и риса белый, консистенция - мякоти птицы - мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица в соусе с томатом  
Номер рецептуры: 367  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры	64,5	45	6 450	4 500
Бульон	23,6	23,6	2 360	2 360
Томатная паста	4,5	4,5	450	450
Морковь	23,5	18,8	2 350	1 880
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Масло сливочное	3,8	3,8	380	380
Сметана	2,3	2,3	230	230
Мука пшеничная высший сорт	0,8	0,8	80	80
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Масса полуфабриката		72,5		
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,20
Жиры (г):	12,29
Углеводы (г):	4,31
Эн. ценность (ккал):	175,34

Ca (мг):	22,92
Mg (мг):	23,90
Fe (мг):	1,12
C (мг):	2,88

**Технология приготовления:**

Тушки птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением бульона. Томатную пасту пассеруют до исчезновения сырого запаха томата.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают полукольцами, бланшируют, затем пассеруют без изменения цвета.

Муку пассеруют без изменения цвета (без масла) разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании.

Закладывают подготовленные морковь, лук, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томатную пасту, варят 5 минут, закладывают мякоть птицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют сметану, доводят до кипения и подают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид тушеной птицы - 5- 7 кусочков, залитых томатным соусом со сметаной, гарнир расположен сбоку. Мясо птицы на разрезе белого цвета, поверхность кусочков - розовая, цвета соуса. Мякоть мягкая, продукты гарнира мягкие, доведены до готовности. Вкус в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату. Без посторонних привкусов и запахов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из овощей  
Номер рецептуры: 54-9г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	97,7	73,3	9 770	7 330
Капуста свежая	55	44	5 500	4 400
Морковь	27,5	22	2 750	2 200
Лук репчатый	21,8	18,3	2 180	1 830
Сметана	12,5	12,5	1 250	1 250
Мука пшеничная высший сорт	0,8	0,8	80	80
Масло сливочное	0,8	0,8	80	80
Масло подсолнечное	2,9	2,9	290	290
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	18	18	1800	1800
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,72
Жиры (г):	5,26
Углеводы (г):	20,74
Эн. ценность (ккал):	144,58

Ca (мг):	54,46
Mg (мг):	39,38
Fe (мг):	1,38
C (мг):	18,81

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезают шашками, припускают в половине подсолнечного масла. Морковь перебирают, промывают, нарезают на кубики, припускают в оставшемся подсолнечном масле. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, измельчают, бланшируют. Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают кубиками.

**Приготовление соуса:** муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения, соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, капусту, бланшированный лук, картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15 - 20 минут, добавляют соль и доводят до готовности.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - кусочки овощей одинаковой формы и величины, форма нарезки сохранена, допускается, что часть картофеля разварена; консистенция - мягкая сочная; вкус и запах - соответствуют наименованию блюда.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №56**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной

**Номер рецептуры:** 54-3с

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	86,5	65	8 650	6 500
Лук репчатый	22,2	18,6	2 220	1 860
Морковь	23,2	18,6	2 320	1 860
Огурцы соленые	21,3	18,6	2 130	1 860
Рис	3,7	3,7	370	370
Сметана	7	7	700	700
Масло подсолнечное	3,7	3,7	370	370
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Бульон	135	135	13 500	13 500
<b>Выход:</b>	<b>180/7</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,79
Жиры (г):	4,64
Углеводы (г):	18,97
Эн. ценность (ккал):	128,40

Ca (мг):	29,82
Mg (мг):	32,47
Fe (мг):	1,13
C (мг):	8,71

**Технология приготовления:**

Для приготовления рассольника используется бульон, полученный при варке тушки цыплят для второго блюда. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают мелким кубиком или шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 мин. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущенные огурцы. За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус - соответствует наименованию блюда; запах - аромат огурцов, крупы и овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной  
Номер рецептуры: 54-6г  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рис	39,7	39,7	3 970	3 970
Масло сливочное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	237,6	237,6	23 760	23 760
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,65
Жиры (г):	3,99
Углеводы (г):	26,75
Эн. ценность (ккал):	153,46

Ca (мг):	4,62
Mg (мг):	17,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Рис перебирают, промывают в теплой воде несколько раз меняя воду. Подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда каша делается густой, закрывают крышкой и доводят до готовности. Готовый рис откидывают на сито, дают оставшейся воде стечь. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - зерна крупы набухшие, не деформированные, не слипшиеся;  
консистенция - мягкая; вкус - не допускается вкус подгорелой каши; запах - не допускается запах подгорелой каши.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры: 300

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	135,6	120	13 560	12 000
<i>Масса припущенной рыбы</i>		<i>100</i>		
Яйцо	50	50	5 000	5 000
Молоко	30	30	3 000	3 000
Мука пшеничная высший сорт	7	7	700	700
Масло подсолнечное (для смазки)	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>177,5</i>		
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	27,34
Жиры (г):	9,67
Углеводы (г):	6,04
Эн. ценность (ккал):	221,00

Ca (мг):	112,44
Mg (мг):	73,88
Fe (мг):	2,16
C (мг):	0,42

**Технология приготовления:**

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C, обмывают водой и нарезают на кусочки по 1 куску на порцию под углом 30° или 40°, припускают в небольшом количестве воды с добавлением соли. Припущенную рыбу укладывают на противень, разогретый с маслом подсолнечным и заливают смесью подготовленных и обработанных яиц и молока с подсушенной пшеничной мукой, запекают при температуре 250°C.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

На поверхности изделия не грубая, золотистая корочка. На разрезе цвет готовой рыбы, яичная смесь желтого цвета. Рыба мягкая, сочная, вкус и запах, свойственные входящим в рецептуру продуктам.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью

Номер рецептуры: 54-8з

Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	31,4	25,1	3 140	2 510
Морковь	3,8	3	380	300
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Сахар	1,5	1,5	150	150
Лимонная кислота	0,07	0,07	7	7
Соль поваренная Йодированная	0,1	0,1	10	10
Вода	1,5	1,5	150	150
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,58
Жиры (г):	2,67
Углеводы (г):	3,09
Эн. ценность (ккал):	38,69

Ca (мг):	14,58
Mg (мг):	5,66
Fe (мг):	0,19
C (мг):	5,77

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. В капусту и морковь добавляют соль и перетирают до выделения сока. Затем заправляют сахаром, раствором лимонной кислоты, подсолнечным маслом, хорошо перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками

Номер рецептуры: 54-9з

Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	21,4	17	2 140	1 700
Морковь	7,5	6	750	600
Яблоко	6,8	6	680	600
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
Лимонная кислота	0,01	0,01	1	1
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	2,69
Углеводы (г):	2,00
Эн. ценность (ккал):	34,08

Ca (мг):	12,16
Mg (мг):	6,01
Fe (мг):	0,29
C (мг):	4,28

**Технология приготовления:**

Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, замачивают небольшими партиями в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой (2 на 15 мм). Яблоки моют в проточной воде не менее 5 минут, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют с помощью овощерезательной машины соломкой (2 на 15 мм), сбрызгивают раствором лимонной кислоты. Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают. Овощи и яблоки соединяют, заправляют раствором лимонной кислоты, подсолнечным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

внешний вид - нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся; консистенция - слегка хрустящая; цвет - окраска овощей и яблок не изменилась; вкус и запах - свойственные входящим в салат продуктам.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с морковью и зелёным горошком

Номер рецептуры: 54-34з

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	18,4	13,4	1 840	1 340
Горошек зелёный консервированный	7,9	5,1	790	510
Морковь	9,5	7,8	950	780
Яйцо	2,4	2,4	240	240
Масло подсолнечное	1,8	1,8	180	180
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,02
Жиры (г):	1,94
Углеводы (г):	3,85
Эн. ценность (ккал):	36,88

Ca (мг):	7,04
Mg (мг):	8,77
Fe (мг):	0,32
C (мг):	2,45

**Технология приготовления:**

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками. Яйца обрабатывают, погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. После варки яйца погружают в холодную воду. Яйца очищают, нарезают тонкими ломтиками. Консервированный зелёный горошек кипятят в собственном соку. Все ингредиенты смешивают, заправляют подсолнечным маслом и солью.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Консистенция - мягкая. Цвет - свойственный продуктам, входящим в состав блюда. Вкус - варёного картофеля в сочетании с морковью, яйцом, зелёным горошком и подсолнечным маслом. Запах - свойственный варенному картофелю, моркови, яйцам с ароматом подсолнечного масла.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №62

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашенной капусты с луком

Номер рецептуры: 9

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашенная	34,8	24,3	3 480	2 430
Лук репчатый	3,6	3	360	300
Масло подсолнечное	1,8	1,8	180	180
Сахар	1,5	1,5	150	150
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	3,08
Эн. ценность (ккал):	35,25

Ca (мг):	15,75
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,22
C (мг):	6,75

**Технология приготовления:**

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют, бланшируют. Квашенную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный, бланшированный репчатый лук, сахар и заправляют подсолнечным маслом. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид -салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая произвольная;

Консистенция- капуста-хрустящая, лук слегка хрустящий;

Вкус- кисловат в меру соленый,

Запах- свойственный квашеной капусты.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат летний  
Номер рецептуры: 16  
Наименование сборника рецептур: Сбр.рец.для дош.обр.орг. Тутельян В.А. 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	40,7	30,5	4 070	3 050
Помидоры свежие	39,1	33	3 910	3 300
Огурец свежий	41,3	33	4 130	3 300
Лук репчатый	13,2	11	1320	1100
Масло подсолнечное	5,5	5,5	550	550
Соль поваренная Йодированная	0,55	0,55	55	55
<b>Выход:</b>	<b>110</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,71
Жиры (г):	5,14
Углеводы (г):	9,63
Эн. ценность (ккал):	91,47

Ca (мг):	24,07
Mg (мг):	23,65
Fe (мг):	1,05
C (мг):	18,45

**Технология приготовления:**

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают ломтиками. Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и подсолнечным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14 °С.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид -овощи нарезаны мелким ломтиком, равномерно перемешаны, уложены горкой;

Консистенция- овощей-плотная, картофеля мягкая;

Вкус, запах, цвет - свойственный входящим в блюдо продуктов.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: 54-11з

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб. рец. блюд и типовых меню для орг. пит. детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	22,9	18,2	2 290	1 820
Яблоко	10,2	9	1 020	900
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,32
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	2,35
Эн. ценность (ккал):	34,90

Ca (мг):	7,27
Mg (мг):	8,39
Fe (мг):	0,34
C (мг):	0,87

**Технология приготовления:**

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки – мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурец свежий	30,9	28,5	3 090	2 850
Масло подсолнечное	1,8	1,8	180	180
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,21
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	1,08
Эн. ценность (ккал):	38,40

Ca (мг):	5,4
Mg (мг):	4,20
Fe (мг):	0,15
C (мг):	0,99

**Технология приготовления:**

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При наличии грубой кожицы очищают, нарезают тонкими кружочками, заправляют йодированной солью, подсолнечным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

внешний вид- салат уложен горкой, огурцы сохраняют форму нарезки, вкус и аромат - свойственный свежим огурцам.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №66

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров  
Номер рецептуры: 17  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	30	28,5	3 000	2 850
Масло подсолнечное	1,8	1,8	180	180
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	1,86
Углеводы (г):	1,08
Эн. ценность (ккал):	22,20

Ca (мг):	4,2
Mg (мг):	4,80
Fe (мг):	0,26
C (мг):	6,30

**Технология приготовления:**

Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, заправляют йодированной солью, подсолнечным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

внешний вид- салат уложен горкой, овощи аккуратно нарезаны, форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах - овощей, входящих в салат.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и огурцов  
Номер рецептуры: 54-53  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	16,4	14,4	1 640	1 440
Огурец свежий	11,9	10,2	1 190	1 020
Лук репчатый	4,2	3,6	420	360
Масло подсолнечное	1,8	1,8	180	180
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	1,65
Углеводы (г):	0,92
Эн. ценность (ккал):	19,20

Ca (мг):	8,6
Mg (мг):	5,10
Fe (мг):	0,20
C (мг):	5,80

**Технология приготовления:**

Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют. Овощи смешивают, заправляют солью и подсолнечным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

внешний вид – помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук шинкованный; консистенция – помидоров и огурцов – упругая, сочная; цвет – помидоры красные или розовые, огурцы белые с зеленой каемкой; вкус и запах – свойственные овощам в сочетании с луком и подсолнечным маслом.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной

Номер рецептуры: 54-13з

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для  
орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	35,5	28,5	3 550	2 850
Масло подсолнечное	1,5	1,5	150	150
Соль поваренная Йодированная	0,08	0,08	8	8
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	1,35
Углеводы (г):	2,85
Эн. ценность (ккал):	25,57

Ca (мг):	11,92
Mg (мг):	6,83
Fe (мг):	0,44
C (мг):	1,42

**Технология приготовления:**

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке.

При отпуске заправляют солью, подсолнечным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция: мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Свекольник на мясном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 54-18с

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для  
орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	86,5	65	8 650	6 500
Томатная паста	2,9	2,9	290	290
Лук репчатый	22,2	18,6	2 220	1 860
Морковь	29,2	23,2	2 920	2 320
Свекла	92,8	74,2	9 280	7 420
Масло подсолнечное	1,9	1,9	190	190
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Сметана	7	7	700	700
Бульон	144	144	14 400	14 400
<b>Выход:</b>	<b>180/7</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,85
Жиры (г):	3,11
Углеводы (г):	24,27
Эн. ценность (ккал):	140,01

Ca (мг):	57,40
Mg (мг):	49,18
Fe (мг):	2,21
C (мг):	12,42

**Технология приготовления:**

Для приготовления свекольника используется бульон, полученный при варке говядины для второго блюда.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящий бульон закладывают подготовленные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, картофель и пассированное томатную пасту, варят до готовности. За 5 минут до готовности заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - на поверхности блестящий жир, овощи сохранили форму нарезки; цвет - от ярко-красного до темно малинового; вкус - сладковатый; запах - приятный.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сдоба обыкновенная  
Номер рецептуры: 54-13в  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высший сорт	46,1	46,1	4 610	4 610
Яйцо	1,6	1,6	160	160
Дрожжи пресованные	0,7	0,7	70	70
Масло сливочное	3,3	3,3	330	330
Сахар	4,1	4,1	410	410
Соль поваренная Йодированная	0,7	0,7	70	70
Вода	19	19	1 900	1 900
<b>Выход:</b>	<b>60</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,02
Жиры (г):	3,08
Углеводы (г):	33,63
Эн. ценность (ккал):	182,41

Ca (мг):	10,97
Mg (мг):	7,06
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Приготовление теста опарным способом:

в дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60-70 % от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 0С на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворёнными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Изделия изготавливают в виде плюшек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220°C. Изделия можно готовить в форме плетенки или устрицы.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где непосредственно раздают поштучно.

Требования к качеству:

Форма может быть разной. Поверхность глянцевая. Окраска ярко коричневая. В местах разрезов, складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок/нектар  
Номер рецептуры: 501  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сок/нектар	100	100	10 000	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Эн. ценность (ккал):	46,00

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	1,40
C (мг):	2,00

**Технология приготовления:**

Емкости с соком промывают холодной питьевой водой. Сок выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 20°C.

**Требования к качеству:**

внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствует виду сока, без порочащих признаков.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: 406

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	15	15	1 500	1 500
Сахар	2	2	200	200
Масло сливочное	0,8	0,8	80	80
Мука пшеничная высший сорт	0,8	0,8	80	80
Ванилин	0,01	0,01	1	1
<b>Выход:</b>	<b>20</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,49
Жиры (г):	1,01
Углеводы (г):	3,16
Эн. ценность (ккал):	23,70

Ca (мг):	18,25
Mg (мг):	1,94
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,08

**Технология приготовления:**

Горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин. Соус подают к блюдам из творога.

**Для буфет раздаточных:** Готовый соус раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный с овощами  
Номер рецептуры: 420  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Томатная паста	2	2	200	200
Масло сливочное	2	2	200	200
Мука пшеничная высший сорт	1	1	100	100
Морковь	12,6	10,1	1 260	1 010
Лук репчатый	12	10,1	1 200	1 010
Сахар	0,3	0,3	30	30
Соль поваренная йодированная	0,1	0,1	10	10
Вода	10	10	100	100
<b>Выход:</b>	<b>20</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,49
Жиры (г):	1,50
Углеводы (г):	2,86
Эн. ценность (ккал):	26,84

Ca (мг):	7,32
Mg (мг):	6,59
Fe (мг):	0,21
C (мг):	0,94

**Технология приготовления:**

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь припускают со сливочным маслом. Лук бланшируют, затем пассеруют. Овощи соединяют с соусом томатным и варят 10-15 минут. За 5 минут до готовности заправляют сливочным маслом, сахаром, солью йодированной.

**Приготовление томатного соуса:**

Посушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированную томатную пасту и варят 20-30 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый соус наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус - кисло - сладкий, аромат томата, сливочного масла. Вкус и запах продуктов входящих в соус. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с горохом и мясом  
Номер рецептуры: 54-8с  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	123,6	92,8	12 360	9 280
Горох	14,8	14,8	1 480	1 480
Лук репчатый	29,2	23,2	2 920	2 320
Морковь	29,2	23,2	2 920	2 320
Масло подсолнечное	3,7	3,7	370	370
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Говядина б/к	44	40	4 400	4 000
Бульон	120	120	12000	12000
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,63
Жиры (г):	10,30
Углеводы (г):	29,95
Эн. ценность (ккал):	262,47

Ca (мг):	44,89
Mg (мг):	60,18
Fe (мг):	3,26
C (мг):	11,64

**Технология приготовления:**

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, отваривают до готовности (готовность определяется выделением бесцветного сока в месте прокола). Отварное мясо нарезают на куски весом 25г. Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью на масле. Подготовленный горох кладут в бульон доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные с маслом морковь, лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью, добавляют нарезанное отварное мясо. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид – картофель и овощи сохранили форму нарезки, горох разваренный; консистенция – картофель, горох и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; мясо- от серого, до темно- серого, консистенция мяса- мягкая, нежная, сочная; вкус и запах - свойственные гороху и отварному мясу.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №75

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей на курином бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 54-17с

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для  
орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	18,6	14,8	1 860	1 480
Картофель	49,4	37,1	4 940	3 710
Горошек зеленый консервированный	13,9	9,3	1 390	930
Капуста свежая	58	46,4	5 800	4 640
Лук репчатый	17,6	14,8	1 760	1 480
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Сметана	7	7	700	700
Бульон	135	135	13 500	13 500
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
<b>Выход:</b>	<b>180/7</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,98
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	13,43
Эн. ценность (ккал):	100,31

Ca (мг):	46,92
Mg (мг):	29,76
Fe (мг):	1,04
C (мг):	16,87

**Технология приготовления:**

Для приготовления супа используется бульон, полученный при варке тушки цыплят для второго блюда.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту нарезаю шашками. Морковь перебирают, промывают, ошпаривают, шинкуют кубиком. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. В кипящий бульон кладут нарезанную капусту, доводят до кипения и варят 10 мин, затем закладывают картофель. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук, зеленый горошек. Варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист и сметану.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена, консистенция мягкая; вкус – соответствует наименованию блюда; запах - аромат овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №76

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (пшено) и курицей

Номер рецептуры: 60/86

Наименование сборника рецептов: Сбр.рец.для дош.обр.орг. Тутельян В.А. 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	123,6	92,8	12 360	9 280
Морковь	29,2	23,2	2 920	2 320
Лук репчатый	23,2	18,6	2 320	1 860
Пшено	3,7	3,7	370	370
Масло подсолнечное	1,9	1,9	190	190
Соль поваренная Йодированная	1,2	1,2	120	120
Куры	25	20	2 500	2 000
Бульон	126	126	12 600	12 600
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,80
Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	24,21
Эн. ценность (ккал):	180,03

Ca (мг):	31,99
Mg (мг):	44,25
Fe (мг):	1,70
C (мг):	11,60

**Технология приготовления:**

Тушки птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Подготовленные тушки птицы отваривают целиком до готовности. В процессе варки бульона удаляют пену. Отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками по 10 г. Картофель перебирают, моют, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают, нарезают кубиком. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла подсолнечного. Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40°C-50°C), затем горячей водой (60°C-70°C), пшено после промывания ошпаривают.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (пшено), картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль йодированную, отварную птицу нарезанную кубиками.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

В жидкой части супа- картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа- хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Консистенция - овощи мягкие, птица - мягкая, сочная, цвет птицы: сероватый - для мякоти ножки, белый - филе. Крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа. Цвет - золотистый, жира на поверхности- светло- оранжевый. Вкус- картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый. Запах- продуктов, входящих в состав супа и отварной птицы.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №77

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (рисовой) на мясном бульоне

Номер рецептуры: 89/114

Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	69,5	55,7	6 950	5 570
Морковь	23,2	18,6	2 320	1 860
Лук репчатый	16,5	13,9	1 650	1 390
Рис	3,7	3,7	370	370
Масло подсолнечное	4,8	4,8	480	480
Соль поваренная Йодированная	1,1	1,1	110	110
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Бульон	130	130	13 000	13 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,06
Жиры (г):	4,59
Углеводы (г):	15,48
Эн. ценность (ккал):	111,06

Ca (мг):	19,95
Mg (мг):	25,41
Fe (мг):	0,86
C (мг):	6,68

**Технология приготовления:**

Для приготовления супа используется бульон, полученный при варке говядины для второго блюда.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Картофель перебирают, моют, очищают, повторно промывают. Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают.

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками слегка пассеруют с добавлением подсолнечного масла. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон, оставшийся от варки мяса на второе блюдо, кладут картофель, припущенные с добавлением подсолнечного масла овощи, крупу рисовую и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, лавровый лист.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Крупа хорошо набухла, но не разварена, морковь, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие.

На поверхности блестки жира. Бульон прозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне

Номер рецептуры: 54-7с

Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рецепт.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	123,6	92,8	12 360	9 280
Вермишель	14	14	1 400	1 400
Морковь	29,2	23,2	2 920	2 320
Лук репчатый	22,2	18,6	2 220	1 860
Масло подсолнечное	2	2	200	200
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Бульон	130	130	13000	13000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,43
Жиры (г):	2,48
Углеводы (г):	30,79
Эн. ценность (ккал):	162,65

Ca (мг):	26,86
Mg (мг):	39,08
Fe (мг):	1,50
C (мг):	11,36

**Технология приготовления:**

Для приготовления супа используется бульон, полученный при варке тушки цыплят для второго блюда. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. В кипящий бульон кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия за 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь с луком. За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид – картофель, макаронные изделия и овощи сохранили форму нарезки; консистенция – картофель, макаронные изделия и овощи – мягкие; цвет бульона - желтоватый; вкус свойственный картофельному супу; запах – овощей, картофеля и макаронных изделий.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №79**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп с рыбными консервами (горбуша)

**Номер рецептуры:** 54-12с

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	74,2	55,7	7 420	5 570
Рис	3,7	3,7	370	370
Лук репчатый	22,2	18,6	2 220	1 860
Морковь	23,2	18,6	2 320	1 860
Рыба консервированная (горбуша)	44,5	44,5	4 450	4 450
Масло сливочное	2,9	2,9	290	290
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	144	144	14400	14400
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,96
Жиры (г):	4,77
Углеводы (г):	16,62
Эн. ценность (ккал):	152,97

Ca (мг):	91,76
Mg (мг):	48,55
Fe (мг):	1,26
C (мг):	7,29

**Технология приготовления:**

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Крупу рисовую перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла. Рыбные консервы открывают, рыбу измельчают. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют картофель. За 10 минут до окончания варки добавляют пассерованные морковь, лук, рыбу и варят суп до готовности.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму; консистенция – овощей, рыбы - мягкая, овощи сохранили форму; цвет: бульона - светлый; вкус и запах - рыбы, овощей и риса.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №80**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суфле из курицы  
 Номер рецептуры: 54-22м  
 Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куры	90,0	54,3	9 000	5 430
Яйцо	10,9	10,9	1 090	1 090
Масло сливочное	5,5	5,5	550	550
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<i>Соус молочный натуральный (54-5соус)</i>		15	-	1500
Молоко	15	15	1 500	1 500
Мука пшеничная высший сорт	1,2	1,2	120	120
Масло сливочное	1,2	1,2	120	120
Соль поваренная Йодированная	0,02	0,02	2	2
<b>Выход:</b>		<b>60</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,42
Жиры (г):	17,33
Углеводы (г):	1,83
Эн. ценность (ккал):	223,52

Ca (мг):	34,63
Mg (мг):	15,92
Fe (мг):	1,15
C (мг):	0,69

**Технология приготовления:**

Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах, нарезают на куски и кладут в горячую воду, доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отделяют мякоть от кожи и костей. Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную емкость, отделяя белки от желтков, яичные белки взбивают. Сваренную курицу пропускают через мясорубку, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу-вверх и раскладывают на противень, смазанный маслом, доводят до готовности в пароконвектомате (духовом шкафу) 20- 25 мин.

**Приготовление молочного соуса:**

Для приготовления молочного соуса – муку со сливочным маслом подсушивают, добавляют горячее молоко и варят при слабом кипении 7-10 минут, помешивая, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 65°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - паровые изделия правильной формы, без трещин; консистенция - нежная, сочная; вкус характерный для вареной курицы.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр полутвердых сортов  
Номер рецептуры: 54-1з  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сыр полутвердых сортов	8,3	8	830	800
<b>Выход:</b>	<b>8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,93
Жиры (г):	2,45
Углеводы (г):	0,00
Эн. ценность (ккал):	29,74

Ca (мг):	73,04
Mg (мг):	2,91
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,06

**Технология приготовления:**

Сыр нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где раздают порционно.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Внешний вид - форма нарезки сохранена; вкус, цвет и запах - соответствуют используемому продукту.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №82**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные, тушеные в соусе томатном с овощами

Номер рецептуры: 277/366/367

Наименование сборника рецептур: Сбр.реп.для дош.обр.орг. Тутельян В.А. 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	59,3	52,5	5 930	5 250
Хлеб пшеничный	7,5	7,5	750	750
Вода	12	12	1 200	1 200
Мука пшеничная высший сорт	3	3	300	300
Масло подсолнечное	1,5	1,5	150	150
<i>Масса полуфабриката</i>		75		
Вода	13,5	13,5	1350	1350
Масло сливочное	0,8	0,8	80	80
Мука пшеничная высший сорт	0,8	0,8	80	80
Морковь	23,5	18,8	2 350	1 880
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Томатная паста	2,3	2,3	230	230
Сахар	0,1	0,1	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	20	20
Лимонная кислота	0,02	0,02	2	2
<i>Соус томатный с овощами</i>		15		
<i>Масса запеченных тефтелей</i>		45		
<b>Выход:</b>		<b>60</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,76
Жиры (г):	2,55
Углеводы (г):	9,28
Эн. ценность (ккал):	103,17

Ca (мг):	35,46
Mg (мг):	42,06
Fe (мг):	0,87
C (мг):	1,55

**Технология приготовления:**

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C, обмывают водой.

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формируют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный подсолнечным маслом, и запекают в жарочном шкафу ( 5-8 минут) . Затем заливают соусом и тушат до готовности (10-15 минут).

Приготовление томатного соуса с овощами:

Соус томатный : 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°C, 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 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Томатный соус с овощами: Морковь, лук репчатый режут мелкими кубиками, припускают. Затем соединяют с соусом томатным. Варят 10-15 минут, в конце приготовления добавляют лимонную кислоту и заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не ниже 65°C.

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

Требования к качеству:

Тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, покрытые соусом, сбоку гарнир. Соус имеет однородную массу с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности. Консистенция вязкая, эластичная, нежная. Цвет соуса - красный, вкус- насыщенный, продуктов, входящих в соус.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Яблоко)  
Номер рецептуры: 82  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоко	100	100	10 000	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Эн. ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00

**Технология приготовления:**

Плоды перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой.

**Требования к качеству:**

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №84**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Груша)  
Номер рецептуры: 82  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Груша	100	100	10 000	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,30
Углеводы (г):	10,30
Эн. ценность (ккал):	45,50

Ca (мг):	16,72
Mg (мг):	10,44
Fe (мг):	2,00
C (мг):	2,00

**Технология приготовления:**

Плоды перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой.

**Требования к качеству:**

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Банан)  
Номер рецептуры: 82  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Банан	143	100	14 300	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Эн. ценность (ккал):	95,00

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00

**Технология приготовления:**

Плоды перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой.

**Требования к качеству:**

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Апельсин)  
Номер рецептуры: 82  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Первалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Апельсин	150	100	15 000	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Эн. ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	29,92
Mg (мг):	11,31
Fe (мг):	0,26
C (мг):	24,00

**Технология приготовления:**

Фрукты перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой.

**Требования к качеству:**

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Мандарин)  
Номер рецептуры: 82  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мандарин	136	100	13 600	10 000
<b>Выход:</b>	<b>100</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Эн. ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	38,00
Mg (мг):	9,57
Fe (мг):	0,09
C (мг):	15,20

**Технология приготовления:**

Плоды перед отпуском перебирают, тщательно промывают проточной питьевой водой.

**Требования к качеству:**

Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный  
Номер рецептуры: 573  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30	3 000	3 000
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	14,76
Эн. ценность (ккал):	70,32

Ca (мг):	6,00
Mg (мг):	4,20
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: ровный ломтик хлеба. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба. Запах: соответствует виду хлеба

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №89

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной  
Номер рецептуры: 574  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	36	36	3 600	3 600
<b>Выход:</b>	<b>36</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,38
Жиры (г):	0,43
Углеводы (г):	12,02
Эн. ценность (ккал):	61,49

Ca (мг):	12,60
Mg (мг):	16,92
Fe (мг):	1,40
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: ровный ломтик хлеба. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба. Запах: соответствует виду хлеба

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном и сахаром  
Номер рецептуры: 54-3гн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит. детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Лимон	6,7	6,4	670	640
Чай	1	1	100	100
Сахар	6,4	6,4	640	640
Вода	175,5	175,5	17 550	17 550
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	6,63
Эн. ценность (ккал):	27,95

Ca (мг):	6,84
Mg (мг):	4,53
Fe (мг):	0,77
C (мг):	1,11

**Технология приготовления:**

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку, лимон и настаиваем в течение 5 минут.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком и сахаром  
Номер рецептуры: 54-4гн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	110	110	11 000	11 000
Чай	0,8	0,8	80	80
Сахар	6,3	6,3	630	630
Вода	70	70	7 000	7 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,12
Жиры (г):	3,12
Углеводы (г):	11,07
Эн. ценность (ккал):	85,00

Ca (мг):	135,61
Mg (мг):	16,46
Fe (мг):	0,69
C (мг):	0,60

**Технология приготовления:**

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку и настаиваем в течение 5 минут. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко, доводят до кипения. Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки.

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных.

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №92

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром  
Номер рецептуры: 54-2гн  
Наименование сборника рецептур: Пособие. Сб.рец.блюд и типовых меню для орг.пит.детей в ДОО 2022

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай	1	1	100	100
Сахар	6,4	6,4	640	640
Вода	180	180	18 000	18 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,19
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	6,45
Эн. ценность (ккал):	26,94

Ca (мг):	4,48
Mg (мг):	3,83
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,04

**Технология приготовления:**

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай-заварку и настаиваем в течение 5 минут.

**Для буфет раздаточных:** Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки.

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №93

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной

Номер рецептуры: 89/104

Наименование сборника рецептов: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста свежая	69,5	55,7	6 950	5 570
Картофель	86,5	65	8 650	6 500
Морковь	17,4	13,9	1 740	1 390
Лук репчатый	11,0	9,3	1 100	930
Масло подсолнечное	2,9	2,9	290	290
Томатная паста	0,9	0,9	90	90
Соль поваренная Йодированная	1,2	1,2	120	120
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Сметана	7	7	700	700
Бульон	144	144	14 400	14 400
<b>Выход:</b>	<b>180/7</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,38
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	18,06
Эн. ценность (ккал):	120,60

Ca (мг):	53,60
Mg (мг):	35,29
Fe (мг):	1,28
C (мг):	20,34

**Технология приготовления:**

Для приготовления супа используется бульон, полученный при варке говядины для второго блюда.

Картофель перебирают, моют, очищают, повторно промывают, нарезают брусочками. Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают, нарезают соломкой. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой с помощью овощерезательной машины. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла подсолнечного. В кипящий бульон кладут предварительно подготовленную капусту, доводят до кипения, вводят морковь пассерованные и репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, пассерованную томатную пасту, йодированную соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, йодированную соль, лавровый лист и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не ниже 75°C.

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

**Требования к качеству:**

На поверхности блески жира бледно- желтого цвета. Капуста, картофель, сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо вареное  
Номер рецептуры: 267  
Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюд и кул.изд. Перевалов 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	50	50	5 000	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,95
Жиры (г):	5,05
Углеводы (г):	0,30
Эн. ценность (ккал):	70,70

Ca (мг):	24,20
Mg (мг):	5,22
Fe (мг):	1,09
C (мг):	0,00

**Технология приготовления:**

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду, затем очищают от скорлупы.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где раздают поштучно.

**Температура блюда при раздаче должна быть:** не выше 14°C.

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

**Требования к качеству:**

Круглооформленной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет- белок целый, желток - желтый. Вкус - свежего вареного яйца, приятный.

Технолог \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Шеф-повар \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /