

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отварной говядины**  
 Номер рецептуры: 54-1м  
 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
Говядина б/к	73	64,6	7 300	6 460
<i>Масса отварного мяса</i>	-	40	-	4 000
Морковь	18,8	15	1 880	1 500
Лук репчатый	11,9	10	1 190	1 000
Соль йодированная	0,1	0,1	10	10
<i>Масса соуса в готовом блюде</i>		40		4 000
Сметана	15	15	1 500	1 500
Масло сливочное	1,1	1,1	110	110
Мука пшеничная в/с	1,1	1,1	110	110
Соль йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	30	30	3 000	3 000
<i>Масса полуфабриката</i>		89		
<b>Выход:</b>		<b>80</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,60
Жиры (г):	13,10
Углеводы (г):	4,88
Эн. ценность (ккал):	185,21

Ca (мг):	25,71
Mg (мг):	22,95
Fe (мг):	1,95
C (мг):	0,88

**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 buffet раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу buffet-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу buffet-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 - кусочки мяса сохранили форму нарезки;

Консистенция - мягкая;

Вкус - вареного мяса и овощей;

Запах - вареного мяса, сметаны и овощей.

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

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки из говядины**  
 Номер рецептуры: 54-6м  
 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
Говядина б/к	84,7	75	8 470	7 500
Молоко	20	20	2 000	2 000
Хлеб пшеничный	15,2	15,2	1 520	1 520
Сухари панировочные	8,8	8,8	880	880
Масло сливочное	5,6	5,6	560	560
Соль йодированная	0,3	0,3	30	30
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>105,7</i>		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,56
Жиры (г):	16,63
Углеводы (г):	13,89
Эн. ценность (ккал):	263,93

Ca (мг):	39,79
Mg (мг):	27,43
Fe (мг):	2,75
C (мг):	0,10

#### 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 °С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**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 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
Свекла	75	60	7 500	6 000
Картофель	53,3	40	5 330	4 000
Капуста свежая	50	40	5 000	4 000
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Томатная паста	6	6	600	600
Сметана	8	8	800	800
Масло подсолнечное	4	4	400	400
Сахар	2	2	200	200
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Говядина б/к	44	40	4 400	4 000
Бульон	166,4	166,4	16 640	16 640
<b>Выход:</b>	<b>200/8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,62
Жиры (г):	11,18
Углеводы (г):	23,22
Эн. ценность (ккал):	235,65

Ca (мг):	74,30
Mg (мг):	56,01
Fe (мг):	3,07
C (мг):	18,24

**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 блески жира 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 4**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка ванильная  
 Номер рецептуры: 54-10в  
 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
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 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, 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с повидлом  
**Номер рецептуры:** 54-14в  
**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
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 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 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Винегрет с растительным маслом**  
 Номер рецептуры: 54-163  
 Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.рец.блюдо 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	32,1	24,2	3 210	2 420
Лук репчатый	19,6	16,5	1 960	1 650
Морковь	13,9	11	1390	1100
Свекла	20,7	16,5	2070	1650
Огурцы соленые	41,4	33	4 140	3 300
Масло подсолнечное	11	11	1100	1100
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<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: вареные овощи - мягкие, сырые - слегка хрустящие; цвет - соответствует виду овощей; вкус и запах - соответствуют виду овощей.

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Голубцы ленивые  
**Номер рецептуры:** 54-3м  
**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	150,5	120,4	15 050	12 040
Говядина б/к	90,6	80,2	9 060	8 020
Рис	10	10	1 000	1 000
Лук репчатый	14,3	12	1 430	1 200
Масло подсолнечное	6	6	600	600
Соль поваренная Йодированная	0,7	0,7	70	70
Вода	60	60	6000	6000
<i>Масса полуфабриката</i>		229	-	-
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,82
Жиры (г):	17,16
Углеводы (г):	16,07
Эн. ценность (ккал):	282,24

Ca (мг):	76,80
Mg (мг):	42,89
Fe (мг):	2,92
C (мг):	27,59

**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 белокочанную 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 °С.

**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) № 8

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	18	15	1 800	1 500
Выход:	15		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,37
Жиры (г):	0,14
Углеводы (г):	8,86
Эн. ценность (ккал):	42,19

Ca (мг):	3,60
Mg (мг):	2,52
Fe (мг):	0,20
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины  
 Номер рецептуры: 54-2м  
 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	83,6	74	8 360	7 400
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Томатная паста	8	8	800	800
Масло сливочное	4,3	4,3	430	430
Мука пшеничная высший сорт	2,5	2,5	250	250
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	107	107	10700	10700
<i>Масса мясной части готового блюда</i>		46		
<i>Масса соуса в готовом блюде</i>		34		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,46
Жиры (г):	14,96
Углеводы (г):	6,10
Эн. ценность (ккал):	213,25

Ca (мг):	16,33
Mg (мг):	22,47
Fe (мг):	2,31
C (мг):	1,78

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое из сердца  
 Номер рецептуры: 362  
 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
Картофель	146	110	14 600	11 000
Сердце говяжье	103,2	85,7	10 320	8 570
<i>Масса отварного сердца</i>		50,5		
Морковь	41,7	33	4 170	3 300
Лук репчатый	34	28,6	3 400	2 860
Соль поваренная Йодированная	0,8	0,8	80	80
<i>Масса готовых овощей</i>		150		
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,85
Жиры (г):	3,62
Углеводы (г):	28,41
Эн. ценность (ккал):	216,95

Ca (мг):	40,34
Mg (мг):	60,04
Fe (мг):	5,59
C (мг):	15,34

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 11**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка из творога  
**Номер рецептуры:** 54-1г  
**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
Творог	145	145	14 500	14 500
Манка	9,7	9,7	970	970
Сахар	9	9	900	900
Сметана	4	4	400	400
Сухари панировочные	5,2	5,2	520	520
Яйцо	8	8	800	800
Масло сливочное	5,2	5,2	520	520
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Ванилин	0,01	0,01	1	1
Вода	36	36	3600	3600
<b>Выход:</b>	<b>150</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	26,77
Жиры (г):	16,81
Углеводы (г):	24,42
Эн. ценность (ккал):	356,57

Ca (мг):	222,40
Mg (мг):	35,90
Fe (мг):	1,18
C (мг):	0,30

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Запеканка из творога с морковью  
**Номер рецептуры:** 54-2т  
**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
Творог	70	70	7 000	7 000
Морковь	117,5	94	11 750	9 400
Сметана	4	4	400	400
Манка	10	10	1 000	1 000
Сухари панировочные	4	4	400	400
Яйцо	15	15	1 500	1 500
Молоко	30	30	3 000	3 000
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	5	5	500	500
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):	17,24
Жиры (г):	12,37
Углеводы (г):	27,03
Эн. ценность (ккал):	288,74

Ca (мг):	184,93
Mg (мг):	69,03
Fe (мг):	1,83
C (мг):	6,18

**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°C 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°C до образования легкой корочки, затем в жарочном шкафу с температурой 160-180°C (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, имеет неглубокую корочку, консистенция

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

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

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 13**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек консервированный  
 Номер рецептуры: Пром.  
 Наименование сборника рецептов: Пром.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зеленый горошек консервированный	77	50	7 700	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,39
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	5,01
Эн. ценность (ккал):	30,80

Ca (мг):	15,40
Mg (мг):	16,17
Fe (мг):	0,54
C (мг):	7,70

**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) № 14

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	50	50	5 000	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,95
Жиры (г):	4,45
Углеводы (г):	3,85
Эн. ценность (ккал):	59,50

Ca (мг):	20,50
Mg (мг):	7,50
Fe (мг):	0,35
C (мг):	3,50

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком  
 Номер рецептуры: 54-21ГН  
 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
Какао-порошок	5,1	5,1	510	510
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	7	7	700	700
Вода	90	90	9 000	9 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	4,03
Углеводы (г):	12,72
Эн. ценность (ккал):	105,02

Ca (мг):	149,89
Mg (мг):	33,47
Fe (мг):	1,11
C (мг):	0,62

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 16**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная с мясом**  
 Номер рецептуры: 54-10м  
 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	191	153	19 100	15 300
Говядина б/к	120,5	106,6	12 050	10 660
Лук репчатый	13	11	1 300	1 100
Морковь	6,8	5,5	680	550
Томатная паста	8	8	800	800
Сахар	4	4	400	400
Мука пшеничная высший сорт	1,6	1,6	160	160
Масло подсолнечное	4,5	4,5	450	450
Соль поваренная Йодированная	0,9	0,9	90	90
Лавровый лист	0,2	0,2	20	20
<i>Масса мясной части в готовом блюде</i>		<i>66</i>		
<i>Масса тушеной капусты в готовом блюде</i>		<i>134</i>		
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	24,77
Жиры (г):	21,02
Углеводы (г):	18,00
Эн. ценность (ккал):	349,00

Ca (мг):	99,06
Mg (мг):	56,52
Fe (мг):	4,11
C (мг):	35,49

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофельное пюре  
**Номер рецептуры:** 54-11г  
**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
Картофель	146	109	14 600	10 900
Молоко	21	21	2 100	2 100
Масло сливочное	5,9	5,9	590	590
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		<b>-</b>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,34
Жиры (г):	5,37
Углеводы (г):	22,31
Эн. ценность (ккал):	150,35

Ca (мг):	39,34
Mg (мг):	31,50
Fe (мг):	1,17
C (мг):	11,67

**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 протирачную 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 18**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша "Дружба"  
 Номер рецептуры: 54-16к  
 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	13,2	13,2	1 320	1 320
Пшено	10	10	1 000	1 000
Молоко	140	140	14 000	14 000
Масло сливочное	4,5	4,5	450	450
Сахар	2,8	2,8	280	280
Соль поваренная Йодированная	1	1	100	100
Вода	22	22	2 200	2 200
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,76
Жиры (г):	7,81
Углеводы (г):	23,78
Эн. ценность (ккал):	188,76

Ca (мг):	175,11
Mg (мг):	30,21
Fe (мг):	0,51
C (мг):	0,73

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 19**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша жидкая молочная гречневая  
**Номер рецептуры:** 54-20к  
**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
Гречка	30	30	3 000	3 000
Молоко	140	140	14 000	14 000
Масло сливочное	3,6	3,6	360	360
Сахар	2,8	2,8	280	280
Соль поваренная Йодированная	1	1	100	100
Вода	20	20	2000	2000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,34
Жиры (г):	7,40
Углеводы (г):	24,44
Эн. ценность (ккал):	194,06

Ca (мг):	176,95
Mg (мг):	69,44
Fe (мг):	1,91
C (мг):	0,73

**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 – соответствует виду каши; вкус и запах – каши и масла.

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

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая  
 Номер рецептуры: 54-4г  
 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
Гречка	59,9	59,9	5 990	5 990
Масло сливочное	5,9	5,9	590	590
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	88,4	88,4	8840	8840
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	6,02
Углеводы (г):	31,19
Эн. ценность (ккал):	207,42

Ca (мг):	12,78
Mg (мг):	104,32
Fe (мг):	3,51
C (мг):	0,00

#### Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают, несколько раз меняют воду. Крупы 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 21**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша жидкая молочная рисовая  
**Номер рецептуры:** 54-21к  
**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	27	27	2 700	2 700
Молоко	140	140	14 000	14 000
Сахар	2,8	2,8	280	280
Масло сливочное	3,6	3,6	360	360
Соль поваренная Йодированная	1	1	100	100
Вода	20	20	2000	2000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,58
Жиры (г):	6,78
Углеводы (г):	27,01
Эн. ценность (ккал):	191,61

Ca (мг):	173,58
Mg (мг):	28,99
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,73

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 22**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная кукурузная  
 Номер рецептуры: 54-1к  
 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
Крупа кукурузная	35	35	3 500	3 500
Молоко	140	140	14 000	14 000
Масло сливочное	4,8	4,8	480	480
Сахар	2,8	2,8	280	280
Соль поваренная Йодированная	1,1	1,1	110	110
Вода	40	40	4 000	4 000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,31
Жиры (г):	8,22
Углеводы (г):	32,04
Эн. ценность (ккал):	231,58

Ca (мг):	200,18
Mg (мг):	17,26
Fe (мг):	0,80
C (мг):	0,73

**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°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 – желтоватый; вкус и запах – каши и масла.

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

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 23**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша жидкая молочная манная  
**Номер рецептуры:** 54-27к  
**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
Манка	22	22	2 200	2 200
Молоко	140	140	14 000	14 000
Сахар	4,6	4,6	460	460
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
Соль поваренная Йодированная	0,6	0,6	60	60
Вода	25	25	2500	2500
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,94
Жиры (г):	7,46
Углеводы (г):	24,77
Эн. ценность (ккал):	190,20

Ca (мг):	174,39
Mg (мг):	20,61
Fe (мг):	0,35
C (мг):	0,73

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 24**

**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"	27	27	2 700	2 700
Молоко	140	140	14 000	14 000
Сахар	2,8	2,8	280	280
Соль поваренная Йодированная	1	1	100	100
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
Вода	20	20	2000	2000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		<b>-</b>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,94
Жиры (г):	8,74
Углеводы (г):	24,02
Эн. ценность (ккал):	202,71

Ca (мг):	184,14
Mg (мг):	47,55
Fe (мг):	1,01
C (мг):	0,73

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 25**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша жидкая молочная пшеница  
**Номер рецептуры:** 54-25к  
**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
Пшено	27	27	2 700	2 700
Молоко	140	140	14 000	14 000
Сахар	4,6	4,6	460	460
Масло сливочное	4,6	4,6	460	460
Соль поваренная Йодированная	0,7	0,7	70	70
Вода	20	20	2000	2000
<b>Выход:</b>	<b>180</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,72
Жиры (г):	8,04
Углеводы (г):	26,98
Эн. ценность (ккал):	207,49

Ca (мг):	177,26
Mg (мг):	36,68
Fe (мг):	0,79
C (мг):	0,73

**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 пшеничную 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) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток

Номер рецептуры: 470

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
Кефир, бифит, бифидок	208	200	20 800	20 000
Варенец, снежок, ряженка	207	200	20 700	20 000
Простокваша, йогурт	213	200	21 300	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

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

Белки (г):	5,80
Жиры (г):	6,40
Углеводы (г):	8,20
Эн. ценность (ккал):	113,60

Ca (мг):	240,00
Mg (мг):	28,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,40

<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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 27**

**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	73,5	50	7 350	5 000
Крахмал картофельный	6	6	600	600
Сахар	7	7	700	700
Вода	160	160	16 000	16 000
Лимонная кислота	0,03	0,03	3	3
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,71
Жиры (г):	0,18
Углеводы (г):	20,11
Эн. ценность (ккал):	84,76

Ca (мг):	29,00
Mg (мг):	9,94
Fe (мг):	0,25
C (мг):	21,10

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) № 28**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма  
 Номер рецептуры: 54-4хн  
 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
Сахар	7	7	700	700
Изюм	20,3	20	2 030	2 000
Вода	202	202	20200	20200
Лимонная кислота	0,2	0,2	20	20
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,45
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	19,15
Эн. ценность (ккал):	79,11

Ca (мг):	14,43
Mg (мг):	7,42
Fe (мг):	0,55
C (мг):	0,00

**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) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов  
Номер рецептуры: 486  
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	22	20	2 200	2 000
Сахар	10	10	1 000	1 000
Вода	200	200	20 000	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	11,94
Эн. ценность (ккал):	48,77

Ca (мг):	3,46
Mg (мг):	1,72
Fe (мг):	0,45
C (мг):	0,88

**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) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов  
Номер рецептуры: 54-1хн  
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
Сахар	7	7	700	700
Сухофрукты	26,7	25	2 670	2 500
Вода	190	190	19 000	19 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,51
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	21,32
Эн. ценность (ккал):	87,28

Ca (мг):	52,94
Mg (мг):	2,25
Fe (мг):	0,09
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №31**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из яблок с лимоном  
Номер рецептуры: 487

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
Яблоко	22	20	2 200	2 000
Сахар	10	10	1 000	1 000
Лимон	12	10	1 200	1 000
Вода	200	200	20 000	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	12,26
Эн. ценность (ккал):	50,58

Ca (мг):	7,68
Mg (мг):	2,98
Fe (мг):	0,51
C (мг):	2,8

**Технология приготовления:**

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов 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) №32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из ягод замороженных  
Номер рецептуры: 491  
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
Ягоды замороженные	20	20	2 000	2 000
Сахар	10	10	1 000	1 000
Вода	200	200	20 000	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	11,30
Эн. ценность (ккал):	46,60

Ca (мг):	6,54
Mg (мг):	5,39
Fe (мг):	0,26
C (мг):	16,00

**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) №33**

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	50	50	5 000	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,75
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	37,20
Эн. ценность (ккал):	208,50

Ca (мг):	13
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,70
C (мг):	0

**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) №34**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кондитерское изделие (печенье)  
Номер рецептуры: 582  
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
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 соответствие с маркировкой производителя.

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 (вафли)

Номер рецептуры: 580

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вафли	50	50	5 000	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	15,30
Углеводы (г):	31,25
Эн. ценность (ккал):	270,50

Ca (мг):	4
Mg (мг):	3,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	0

**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.блюдо 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):	2,40
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	50	50	5 000	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,95
Жиры (г):	2,35
Углеводы (г):	37,50
Эн. ценность (ккал):	183,00

Ca (мг):	5,50
Mg (мг):	4,50
Fe (мг):	0,40
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): 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета рыбная Любительская (минтай)  
**Номер рецептуры:** 54-16р  
**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
Филе минтая	83,3	75	8 330	7 500
Морковь	37,5	30	3 750	3 000
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Яйцо	10,4	10,4	1 040	1 040
Молоко	8	8	800	800
Хлеб пшеничный	6,4	6,4	640	640
Масло сливочное	2,4	2,4	240	240
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>100</i>		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,05
Жиры (г):	3,81
Углеводы (г):	7,28
Эн. ценность (ккал):	123,63

Ca (мг):	60,25
Mg (мг):	57,45
Fe (мг):	1,25
C (мг):	1,67

**Технология приготовления:**

Рыбное филе замораживают 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) №40**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлета из говядины  
**Номер рецептуры:** 54-4м  
**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
Говядина б/к	67,8	60	6 780	6 000
Молоко	16,1	16,1	1 610	1 610
Хлеб пшеничный	13,3	13,3	1 330	1 330
Сухари панировочные	7,7	7,7	770	770
Масло сливочное	4,9	4,9	490	490
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
<i>Масса полуфабриката</i>		92,2		
<b>Выход:</b>		<b>70</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,62
Жиры (г):	13,85
Углеводы (г):	11,93
Эн. ценность (ккал):	220,66

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	22,91
Fe (мг):	2,29
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, 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №41**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кофейный напиток с молоком  
**Номер рецептуры:** 54-23гн  
**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
Кофейный напиток	5,1	5,1	510	510
Молоко	120	120	12 000	12 000
Сахар	7	7	700	700
Вода	100	100	10000	10000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	4,03
Углеводы (г):	12,62
Эн. ценность (ккал):	104,62

Ca (мг):	149,88
Mg (мг):	33,47
Fe (мг):	1,11
C (мг):	0,62

**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) №42**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза сахарная  
Номер рецептуры: 54-21з  
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
Кукуруза консервированная	77,5	50	7 750	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,17
Углеводы (г):	5,08
Эн. ценность (ккал):	26,08

Ca (мг):	18,3
Mg (мг):	5,70
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,96

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №43**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макаронны отварные  
**Номер рецептуры:** 54-1г  
**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	44,3	44,3	4 430	4 430
Масло сливочное	5,9	5,9	590	590
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	265	265	26500	26500
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,60
Жиры (г):	4,77
Углеводы (г):	28,48
Эн. ценность (ккал):	175,43

Ca (мг):	9,65
Mg (мг):	6,26
Fe (мг):	0,64
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №44**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром  
 Номер рецептуры: 54-3г  
 Наименование сборника рецептов: Пособие. Сб.реп.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	38,5	38,5	3 850	3 850
Сыр	18,5	17,3	1 850	1 730
Масло сливочное	3,2	3,2	320	320
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	85	85	8500	8500
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,03
Жиры (г):	7,56
Углеводы (г):	24,80
Эн. ценность (ккал):	199,45

Ca (мг):	151,35
Mg (мг):	11,08
Fe (мг):	0,71
C (мг):	0,05

**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) №45**

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	7,0	7,0	700	700
<b>Выход:</b>	7		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	5,78
Углеводы (г):	0,06
Эн. ценность (ккал):	52,37

Ca (мг):	0,84
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) №46**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое  
Номер рецептуры: 469  
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	206	200	20 600	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,40
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	8,60
Эн. ценность (ккал):	106,80

Ca (мг):	240,00
Mg (мг):	24,36
Fe (мг):	0,18
C (мг):	1,04

**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) №47**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко сгущенное  
Номер рецептуры: 471  
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 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 подливы для запеканки.

**Требования к качеству:**

консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный.

Запах молока.

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

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №48**

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	22	20	2 200	2 000
Сахар	10	10	1 000	1 000
Вода	200	200	20 000	2 000
Лимонная кислота	0,2	0,2	20	20
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	11,94
Эн. ценность (ккал):	48,77

Ca (мг):	3,46
Mg (мг):	1,72
Fe (мг):	0,45
C (мг):	0,88

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №49**

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	53	50	5 300	5 000
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	0,80
Эн. ценность (ккал):	5,30

Ca (мг):	10,73
Mg (мг):	6,46
Fe (мг):	0,28
C (мг):	1,06

**Технология приготовления:**

У соленых огурцов удаляют плодоножки, разрезают 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №50**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Оладьи из печени по-кунцевски  
**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	66,5	63,8	6 650	6 380
Яйцо	13,6	13,6	1 360	1 360
Мука пшеничная высший сорт	13,6	13,6	1 360	1 360
Морковь	25	20	2 500	2 000
Масло сливочное	8,6	8,6	860	860
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>54,5*2</i>		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		<b>-</b>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,53
Жиры (г):	9,99
Углеводы (г):	13,56
Эн. ценность (ккал):	202,16

Ca (мг):	21,82
Mg (мг):	22,05
Fe (мг):	4,60
C (мг):	9,28

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком  
 Номер рецептуры: 54-2о  
 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
Яйцо	80	80	8 000	8 000
Молоко	64	64	6 400	6 400
Горошек зеленый консервированный	48	31	4 800	3 100
Масло сливочное	5,4	5,4	540	540
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
<b>Выход:</b>	<b>160</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12,77
Жиры (г):	13,89
Углеводы (г):	6,39
Эн. ценность (ккал):	202,06

Ca (мг):	127,31
Mg (мг):	26,32
Fe (мг):	2,16
C (мг):	5,13

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

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

**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	105,9	90	10 590	9 000
Сметана	20	20	2 000	2 000
Мука пшеничная высший сорт	1,3	1,3	130	130
Масло сливочное	1,3	1,3	130	130
Масло подсолнечное для запекания	6,7	6,7	670	670
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	29	29	2900	2900
<i>Масса готовой печени</i>		<i>61</i>		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,41
Жиры (г):	12,98
Углеводы (г):	6,58
Эн. ценность (ккал):	216,62

Ca (мг):	25,84
Mg (мг):	18,43
Fe (мг):	6,42
C (мг):	14,01

**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) №53**

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		
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		
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 подсолнечное 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 зашиповывают 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. Солят 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.

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №54**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов с курицей**  
 Номер рецептуры: 54-12м  
 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	45,3	45,3	4 530	4 530
Куры	115	106,8	11 500	10 680
Морковь	17,9	14,3	1 790	1 430
Лук репчатый	11,3	9,5	1 130	950
Томатная паста	10,7	10,7	1 070	1 070
Масло подсолнечное	7,6	7,6	760	760
Соль поваренная Йодированная	1	1	100	100
Бульон	181,3	181,3	18 130	18 130
<i>Масса мясной части в готовом блюде</i>		46,4		
<i>Масса рисовой части в готовом блюде</i>		153,6		
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	33,04
Жиры (г):	30,80
Углеводы (г):	34,20
Эн. ценность (ккал):	542,74

Ca (мг):	36,16
Mg (мг):	58,95
Fe (мг):	2,67
C (мг):	3,25

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №55

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	86	60	8 600	6 000
Бульон куриный	31,5	31,5	3 150	3 150
Томатная паста	6	6	600	600
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Масло сливочное	5	5	500	500
Сметана	3	3	300	300
Мука пшеничная высший сорт	1	1	100	100
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	30	30
<i>Масса полуфабриката</i>		96,6		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,26
Жиры (г):	16,33
Углеводы (г):	5,70
Эн. ценность (ккал):	233,01

Ca (мг):	30,58
Mg (мг):	31,84
Fe (мг):	1,49
C (мг):	3,83

#### 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

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

**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	115,5	86,7	11 550	8 670
Капуста свежая	65	52	6 500	5 200
Морковь	32,5	26	3 250	2 600
Лук репчатый	25,8	21,7	2 580	2 170
Сметана	14,7	14,7	1 470	1 470
Мука пшеничная высший сорт	1	1	100	100
Масло сливочное	1	1	100	100
Масло подсолнечное	3,5	3,5	350	350
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
Вода	21,3	21,3	2130	2130
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,44
Жиры (г):	6,19
Углеводы (г):	24,75
Эн. ценность (ккал):	171,76

Ca (мг):	64,83
Mg (мг):	47,05
Fe (мг):	1,65
C (мг):	22,47

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №57**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рассольник ленинградский на курином бульоне  
**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	93,3	70	9 330	7 000
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Морковь	25,0	20	2 500	2 000
Огурцы соленые	23,0	20	2 300	2 000
Рис	4	4	400	400
Сметана	8	8	800	800
Масло подсолнечное	4	4	400	400
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Бульон	150	150	15 000	15 000
<b>Выход:</b>	<b>200/8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,02
Жиры (г):	5,08
Углеводы (г):	20,47
Эн. ценность (ккал):	139,17

Ca (мг):	32,75
Mg (мг):	35,06
Fe (мг):	1,22
C (мг):	9,39

**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°С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №58

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	46,8	46,8	4 680	4 680
Масло сливочное	5,9	5,9	590	590
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
Вода	280,8	280,8	28 080	28 080
<b>Выход:</b>	<b>130</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,12
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	31,54
Эн. ценность (ккал):	180,94

Ca (мг):	5,54
Mg (мг):	20,45
Fe (мг):	0,43
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°С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №59**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в омлете  
Номер рецептуры: 300

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
Филе минтая	135,6	120	13 330	12 000
Соль поваренная Йодированная	0,5	0,5	50	50
<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	130	130
<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. Припущеную 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью  
 Номер рецептуры: 54-8з  
 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	52,6	42,1	5 260	4 210
Морковь	6,3	5	630	500
Масло подсолнечное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Лимонная кислота	0,1	0,1	10	10
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	2,5	2,5	250	250
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,97
Жиры (г):	4,45
Углеводы (г):	5,15
Эн. ценность (ккал):	64,47

Ca (мг):	24,41
Mg (мг):	9,44
Fe (мг):	0,32
C (мг):	9,59

#### 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №61

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

Номер рецептуры: 54-9з

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
Капуста свежая	35,7	28,6	3 570	2 860
Морковь	12,5	10	1 250	1 000
Яблоко	11,4	10	1 140	1 000
Масло подсолнечное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Лимонная кислота	0,1	0,1	10	10
Соль поваренная Йодированная	2,5	2,5	250	250
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	4,49
Углеводы (г):	3,34
Эн. ценность (ккал):	56,82

Ca (мг):	20,38
Mg (мг):	10,03
Fe (мг):	0,48
C (мг):	7,13

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №62**

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

**Номер рецептуры:** 54-34з

**Наименование сборника рецептур:** Пособие. Сб.реп.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	30,7	23	3 070	2 300
Горошек зелёный консервированный	13,2	8,5	1 320	850
Морковь	15,9	12,7	1 590	1 270
Яйцо	4,3	4,3	430	430
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,70
Жиры (г):	3,24
Углеводы (г):	6,43
Эн. ценность (ккал):	61,48

Ca (мг):	11,85
Mg (мг):	14,66
Fe (мг):	0,53
C (мг):	4,09

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №63**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашенной капусты с луком  
 Номер рецептуры: 9  
 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
Капуста квашенная	58	40,5	5 800	4 050
Лук репчатый	6	5	600	500
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Сахар	2,5	2,5	250	250
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	4,10
Эн. ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	21
Mg (мг):	7,00
Fe (мг):	0,29
C (мг):	9,00

**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 °С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №64**

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	30,6	4 070	3 060
Помидоры свежие	38,9	33	3 890	3 300
Огурец свежий	41,4	33	4 140	3 300
Лук репчатый	13,2	11	1 320	1 100
Масло подсолнечное	5,5	5,5	550	550
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):	1,72
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	9,61
Эн. ценность (ккал):	91,48

Ca (мг):	24,07
Mg (мг):	23,65
Fe (мг):	1,03
C (мг):	18,46

**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 продуктам.

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



**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №65**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из моркови и яблок  
**Номер рецептур:** 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	38,2	30,6	3 820	3 060
Яблоко	17	15	1 700	1 500
Масло подсолнечное	5	5	500	500
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		<b>-</b>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,53
Жиры (г):	4,50
Углеводы (г):	3,92
Эн. ценность (ккал):	58,18

Ca (мг):	12,24
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,56
C (мг):	1,44

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №66**

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	51,5	47,5	5 150	4 750
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,1	0,1	10	10
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,35
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	1,80
Эн. ценность (ккал):	64,00

Ca (мг):	9,00
Mg (мг):	7,00
Fe (мг):	0,25
C (мг):	1,65

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №67**

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	50	47,5	5 000	4 750
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,1	0,1	10	10
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	3,10
Углеводы (г):	1,80
Эн. ценность (ккал):	37,00

Ca (мг):	7,00
Mg (мг):	8,00
Fe (мг):	0,43
C (мг):	10,50

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №68**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из свежих помидоров и огурцов  
**Номер рецептуры:** 54-5з  
**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	27,2	24	2 720	2 400
Огурец свежий	19,8	17,5	1 980	1 750
Лук репчатый	7,1	6	710	600
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,1	0,1	10	10
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,51
Жиры (г):	2,72
Углеводы (г):	1,53
Эн. ценность (ккал):	31,96

Ca (мг):	14,28
Mg (мг):	8,50
Fe (мг):	0,34
C (мг):	9,69

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №69**

**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	59,5	47,6	5 950	4 760
Масло подсолнечное	2,5	2,5	250	250
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
<b>Выход:</b>	<b>50</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	2,26
Углеводы (г):	4,76
Эн. ценность (ккал):	42,69

Ca (мг):	20,02
Mg (мг):	11,43
Fe (мг):	0,73
C (мг):	2,38

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №70**

**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	93,3	70	9 330	7 000
Томатная паста	3	3	300	300
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Свекла	100	80	10 000	8 000
Масло подсолнечное	2	2	200	200
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Сметана	8	8	800	800
Бульон	160	160	16 000	16 000
<b>Выход:</b>	<b>200/8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,15
Жиры (г):	3,37
Углеводы (г):	26,15
Эн. ценность (ккал):	151,04

Ca (мг):	62,39
Mg (мг):	52,94
Fe (мг):	2,38
C (мг):	13,37

**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 блестящие жиры, овощи сохранили форму нарезки; цвет - от ярко-красного до темно малинового; вкус - сладковатый; запах - приятный.

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

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №71**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сдоба обыкновенная  
**Номер рецептуры:** 54-13в  
**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
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 0C 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 изготавливать 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 разная. 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) №72**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок/нектар

Номер рецептуры: 501

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
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №73**

**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
Вода	5	5	500	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°С.

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный с овощами  
 Номер рецептуры: 420  
 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
Томатная паста	3	3	300	300
Масло сливочное	3	3	300	300
Мука пшеничная высший сорт	1,5	1,5	150	150
Морковь	18,8	15	1 880	1 500
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Сахар	0,5	0,5	50	50
Соль поваренная Йодированная	0,2	0,2	20	20
Вода	15	15	150	150
<b>Выход:</b>	<b>30</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,73
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	4,32
Эн. ценность (ккал):	40,39

Ca (мг):	11,09
Mg (мг):	9,84
Fe (мг):	0,32
C (мг):	1,40

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №75

**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	133,3	100	13 330	10 000
Горох	16	16	1 600	1 600
Лук репчатый	31,3	25	3 130	2 500
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Масло подсолнечное	4	4	400	400
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Говядина б/к	44	40	4 400	4 000
Бульон	130	130	13000	13000
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,10
Жиры (г):	10,64
Углеводы (г):	32,22
Эн. ценность (ккал):	276,33

Ca (мг):	48,35
Mg (мг):	64,21
Fe (мг):	3,44
C (мг):	12,54

**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°С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №76**

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

Номер рецептуры: 54-17с

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	20	16	2 000	1 600
Картофель	53,3	40	5 330	4 000
Горошек зеленый консервированный	15	10	1 500	1 000
Капуста свежая	62,5	50	6 250	5 000
Лук репчатый	19	16	1 900	1 600
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Сметана	8	8	800	800
Бульон	150	150	15 000	15 000
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
<b>Выход:</b>	<b>200/8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,22
Жиры (г):	4,06
Углеводы (г):	14,50
Эн. ценность (ккал):	106,95

Ca (мг):	51,19
Mg (мг):	32,13
Fe (мг):	1,12
C (мг):	18,19

**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°С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №77**

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

Номер рецептуры: 60/86

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	133,3	100	13 330	10 000
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Пшено	4	4	400	400
Масло подсолнечное	2	2	200	200
Соль поваренная Йодированная	1,2	1,2	120	120
Куры	25	20	2 500	2 000
Бульон	140	140	14000	14000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,07
Жиры (г):	6,04
Углеводы (г):	26,10
Эн. ценность (ккал):	189,86

Ca (мг):	33,90
Mg (мг):	47,32
Fe (мг):	1,81
C (мг):	12,49

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №78**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (рисовой) на мясном бульоне  
 Номер рецептуры: 89/114  
 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
Картофель	75	60	7 500	6 000
Морковь	25	20	2 500	2 000
Лук репчатый	17,9	15	1 790	1 500
Рис	4	4	400	400
Масло подсолнечное	5	5	500	500
Соль поваренная йодированная	1,2	1,2	120	120
Лавровый лист	0,04	0,04	4,00	4,00
Бульон	140	140	14 000	14 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,22
Жиры (г):	4,79
Углеводы (г):	16,71
Эн. ценность (ккал):	118,47

Ca (мг):	21,59
Mg (мг):	27,42
Fe (мг):	0,93
C (мг):	7,22

**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°С.

**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 блески жира. Бульон прозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

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

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

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	133,3	100	13 330	10 000
Вермишель	15	15	1 500	1 500
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Масло подсолнечное	2	2	200	200
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Бульон	140	140	14000	14000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,76
Жиры (г):	2,54
Углеводы (г):	33,12
Эн. ценность (ккал):	173,75

Ca (мг):	29,14
Mg (мг):	42,07
Fe (мг):	1,61
C (мг):	12,24

**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) №80**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп с рыбными консервами (горбуша)  
**Номер рецептуры:** 54-12с  
**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
Картофель	80	60	8 000	6 000
Рис	4	4	400	400
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Морковь	25	20	2 500	2 000
Рыба консервированная (горбуша)	48	48	4 800	4 800
Масло сливочное	3,1	3,1	310	310
Лавровый лист	0,04	0,04	4	4
Соль поваренная Йодированная	0,3	0,3	30	30
Вода	160	160	16 000	16 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,82
Жиры (г):	5,13
Углеводы (г):	17,91
Эн. ценность (ккал):	164,76

Ca (мг):	99,20
Mg (мг):	52,35
Fe (мг):	1,37
C (мг):	7,85

**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) №81

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	120	72,4	12 000	7 240
Яйцо	25	25	2 500	2 500
Масло сливочное	7,3	7,3	730	730
Соль поваренная Йодированная	0,4	0,4	40	40
<i>Соус молочный натуральный (54-5соус)</i>		20	-	2000
Молоко	25	25	2 500	2 500
Мука пшеничная высший сорт	1,6	1,6	160	160
Масло сливочное	1,6	1,6	160	160
Соль поваренная Йодированная	0,04	0,04	4	4
<b>Выход:</b>		<b>80</b>	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	21,89
Жиры (г):	24,24
Углеводы (г):	2,71
Эн. ценность (ккал):	314,75

Ca (мг):	57,2
Mg (мг):	22,88
Fe (мг):	1,77
C (мг):	0,95

#### 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°С.

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №82**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сыр полутвердых сортов  
**Номер рецептуры:** 54-13  
**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
Сыр полутвердых сортов	13,5	13	1 350	1 300
<b>Выход:</b>	<b>13</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,13
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	0,00
Эн. ценность (ккал):	48,37

Ca (мг):	118,8
Mg (мг):	4,73
Fe (мг):	0,14
C (мг):	0,09

**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) №83**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные, тушеные в соусе томатном с овощами  
 Номер рецептуры: 277/366/367  
 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
Филе минтая	79	70	7 900	7 000
Хлеб пшеничный	10	10	1 000	1 000
Вода	16	16	1 600	1 600
Мука пшеничная высший сорт	4	4	400	400
Масло подсолнечное	2	2	200	200
<i>Масса полуфабриката</i>		<i>100</i>		
Вода	18	18	1800	1800
Масло сливочное	1	1	100	100
Мука пшеничная высший сорт	1	1	100	100
Морковь	31,3	25	3 130	2 500
Лук репчатый	23,8	20	2 380	2 000
Томатная паста	3	3	300	300
Сахар	0,1	0,1	10	10
Соль поваренная йодированная	0,3	0,3	30	30
Лимонная кислота	0,02	0,02	2	2
<i>Соус томатный с овощами</i>		<i>20</i>		
<i>Масса запеченных тефтелей</i>		<i>60</i>		
<b>Выход:</b>	<b>80</b>		<b>-</b>	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,34
Жиры (г):	3,36
Углеводы (г):	12,28
Эн. ценность (ккал):	136,71

Ca (мг):	47,33
Mg (мг):	56,03
Fe (мг):	1,16
C (мг):	2,05

**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.

Утверждаю

Приложение №7  
к МР 2.3.6.0233-21

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

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №84**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Яблоко)

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
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.

Главный 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 (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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №86**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Банан)  
 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
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №87**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Апельсин)  
 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
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:**

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №88**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (Мандарин)  
 Номер рецептуры: 82  
 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
Мандарин	136	100	13 600	10 000
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Эн. ценность (ккал):	35,00

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №89**

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	40	40	4 000	4 000
<b>Выход:</b>	<b>40</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,04
Жиры (г):	0,32
Углеводы (г):	19,68
Эн. ценность (ккал):	93,76

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	5,60
Fe (мг):	0,44
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №90**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной  
 Номер рецептуры: 574  
 Наименование сборника рецептур: Единый сбр.рец.блюод 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	45	45	4 500	4 500
<b>Выход:</b>	<b>45</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,97
Жиры (г):	0,54
Углеводы (г):	15,03
Эн. ценность (ккал):	76,86

Ca (мг):	15,75
Mg (мг):	21,15
Fe (мг):	1,76
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №91**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном и сахаром**  
 Номер рецептуры: 54-Згн  
 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	7,4	7,1	740	710
Чай	1,1	1,1	110	110
Сахар	7,1	7,1	710	710
Вода	195	195	19 500	19 500
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,27
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	30,99

Ca (мг):	7,54
Mg (мг):	4,98
Fe (мг):	0,84
C (мг):	1,23

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №92**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком и сахаром**  
 Номер рецептуры: 54-4гн  
 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
Молоко	120	120	12 000	12 000
Чай	1	1	100	100
Сахар	7	7	700	700
Вода	80	80	8 000	8 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,43
Жиры (г):	3,41
Углеводы (г):	12,21
Эн. ценность (ккал):	93,42

Ca (мг):	148,50
Mg (мг):	18,44
Fe (мг):	0,84
C (мг):	0,66

**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°С

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки.

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных.

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные чаю с молоком и сахаром.

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

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №93**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с сахаром  
**Номер рецептуры:** 54-2гн  
**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
Чай	1,1	1,1	110	110
Сахар	7,1	7,1	710	710
Вода	200	200	20 000	20 000
<b>Выход:</b>	<b>200</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,21
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	7,16
Эн. ценность (ккал):	29,88

Ca (мг):	4,93
Mg (мг):	4,21
Fe (мг):	0,81
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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных.

**Требования к качеству:**

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром.

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

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №94**

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	75	60	7 500	6 000
Картофель	93,3	70	9 330	7 000
Морковь	18,8	15	1 880	1 500
Лук репчатый	11,9	10	1 190	1 000
Масло подсолнечное	3	3	300	300
Томатная паста	1	1	100	100
Соль поваренная Йодированная	1,2	1,2	120	120
Лавровый лист	0,04	0,04	4,0	4,0
Сметана	8	8	800	800
Бульон	160	160	16 000	16 000
<b>Выход:</b>	<b>200/8</b>		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,65
Жиры (г):	4,18
Углеводы (г):	19,48
Эн. ценность (ккал):	129,63

Ca (мг):	57,86
Mg (мг):	38,03
Fe (мг):	1,38
C (мг):	21,93

**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°С.

**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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

---



---



---



---

**Технологическая карта  
кулинарного изделия (блюда) №95**

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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /