

Сборник «Беленова Т.И. Павлова Т.А. Организация рационального питания детей в ДООУ. Воронеж, 2010; Лададо, Дружинина. Основные принципы организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. 2002»-использовать для технических карт, которых нет в данном списке Печатать отдельно для от 1,6 лет до 3 лет и с 3до7 лет
В меню все рассчитано по этим картам

СБОР МЕНЮ отдельно с 3 до 7 лет и до 3 лет

1 стр- с подписью Ораевой Н.В

2 стр-экспертиза

3 стр- с подписью руководителя

4 стр и далее- меню

ИМЕТЬ ЖУРНАЛ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ. МЕНЯТЬ ПО ДНЯМ.

НАПР: В связи с неимением продуктов на 2 день (Вторник) производим замену с 5 дня (пятница) на 2 день (вторник)

ИЗ МЕНЮ УБРАТЬ ПЕЛЬМЕНИ! ВВЕДИТЕ СВОЁ БЛЮДО ,НО НЕ ИСПРАВЛЯЙТЕ РАССЧЕТЫ

Технологическая карта № **1**

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	25	25	35	35
Выход:		30		40

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,01	3,87	12,13	91,33	0,00
3-7 лет	2,81	3,97	16,96	114,66	0,00

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, масло намазывают ровным, тонким слоем.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: масла от белого до светло-желтого

Вкус: соответствует виду масла

Запах: хлеба в сочетании со свежим маслом

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**Номер рецептуры: **3**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутьян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский	10,75	10	16	15
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	25	25	35	35
Выход:		30/10		40/15

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	4,33	6,82	12,13	127,33	0,07
3-7 лет	6,29	8,40	16,96	168,66	0,11

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см и намазывают маслом тонким слоем, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим продуктам

Наименование изделия: **ЧАЙ - ЗАВАРКА**Номер рецептуры: **391**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,416	0,416	0,5	0,5
вода	43	43	54	54
Выход:		20		30

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,21	6,80	13,16	97,40	
3-7 лет	2,82	8,81	17,15	159,80	

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **392**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай – заварка №391/3, (мл)	20	20	30	30
сахар	7	7	10	10
вода	130	130	150	150
Выход:		150		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,04	0,01	6,99	28,00	0,02
3-7 лет	0,06	0,02	9,99	40,00	0,03

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

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: характерен для сорта чая

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **394**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутьяев В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай – заварка №391/3, (мл)	20	20	30	30
сахар	7	7	10	10
молоко	124	124	149	149
Выход:		150		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19
3-7 лет	2,67	2,34	14,31	89,00	1,20

Технология приготовления: к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипячёное молоко.

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – серовато - белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато - белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № **6**

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **395**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2,5	2,5	3	3
Сахар	7	7	10	10
молоко	130	130	155	155
вода	10	10	12	12
Выход:		150		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98
3-7 лет	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17

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

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

:

Технологическая карта № **7**

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **397**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	1,875	1,875	2,25	2,25
Сахар	8	8	10	10
молоко	130	130	155	155
вода	10	10	12	12
Выход:		150		180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	3,15	2,72	12,96	89,00	1,20
3-7 лет	3,67	3,19	15,82	107,00	1,43

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

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Технологическая карта № **8**

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ**

Номер рецептуры: **400**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
молоко	158	150	168	160
Выход:		150		160

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	4,58	4,08	7,58	85,00	2,05
3-7 лет	4,88	4,35	8,08	90,66	2,18

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

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без плёнки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Технологическая карта № **11**

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **376**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь)	16,875	42,18*	20,625	51,56*
сахар	11	11	13	13
вода	152	152	183	183
Выход:		150		180

*масса плодов вареных

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,33	0,02	20,83	84,75	0,30
3-7 лет	0,40	0,02	24,99	101,70	0,36

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Температура подачи: от 60 до 65град.С или не ниже 14 град.С

Требования к качеству:

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

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло – коричневого до тёмно – коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло - сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Технологическая карта № **15**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **41**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	55	44	73	58
сахар	1	1	2	2
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	5,61	4,00	5,22	23,53	2,16
3-7 лет	0,75	0,57	6,97	31,38	2,88

Технология приготовления: подготовленную сырую морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 С не менее 3 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: оранжевый

Вкус: свойственный моркови с сахаром

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № **16**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЁНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек зелёный консервированный	54	43	71	57
Масло растительное	2	2	3	3
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,34	2,33	2,81	37,62	4,95
3-7 лет	1,78	3,1	3,74	50,16	6,6

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка

Вкус: умеренно солёный, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного горошка, свежей зелени петрушки

Технологическая карта № **17**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Номер рецептуры: **13**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная	54	43	74	57
Масло растительное	2	2	3	3
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,3	2,78	3,61	44,68	3,15
3-7 лет	1,72	3,71	4,92	59,58	4,2

Технология приготовления: консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют с растительным маслом

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Вкус: свойственный консервированной кукурузе, растительному маслу

Запах: консервированной кукуруз с растительным маслом

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **18**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **20**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	49	39	65	52
Лук зелёный	7	5	8	6
Морковь	7	5	8	6
Вода кипяченая	4	4	5	5
Сахар	1	1	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,63	2,28	4,06	39,33	14,60
3-7 лет	0,84	3,04	5,41	52,44	19,47

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, зелёного лука или моркови с ароматом растительного масла

Ст. м/_____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **19**

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	54	43	72	57
Масло растительное	3	3	4	4
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,64	2,74	3,76	42,25	4,27
3-7 лет	0,86	3,65	5,01	56,34	5,70

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: тёмно - малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Технологическая карта № **20**

Наименование изделия: **КВАШЕНАЯ КАПУСТА**

Номер рецептуры: **б/н**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокачанная	56	45	75	60
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,45	0	12,15	6,3	14,3
3-7 лет	0,6	0	1,62	8,4	16,3

Технология приготовления: квашеную капусту промывают, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой,

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: квашеной капусты

Технологическая карта № **21**

Наименование изделия: **БОРЩ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **62**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	22	20	27,75	25
Масса отварной говядины	-	20	-	25
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	28	22	31	25
Лук репчатый	7	5	10	8
Морковь	15	12	20	16
Картофель (отходы % 25/35)	53/58	40	60/64	45
Томатное пюре	3	3	4	4
Масло сливочное	3	3	4	4
Сметана	6	6	7	7
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход:		200		250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	7,91	5,81	10,98	128,00	12,49
3-7 лет	9,89	7,27	13,73	160,00	15,61

Технология приготовления: свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель – брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохр. форму нарезки, на пов. – жир, сметана

Консистенция: свеклы, овощей, мяса – мягкая, капусты – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: цвет малиново-красный, жира - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в борщ

Технологическая карта № **22**

Наименование изделия: **БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **63**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	40	32	46	35
Картофель (отходы % 25/35)	27/31	21	33/37	26
Фасоль консервированная	10	8	15	12
Морковь	13	10	15	12
Лук репчатый	10	8	11	9
Томатное пюре	6	6	7	7
Масло растительное	4	4	4	4
Сметана	6	6	7	7
Сахар	1	1	1	1
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход:		200		250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,83	4,08	11,62	94,60	5,03
3-7 лет	3,54	5,10	14,53	118,25	6,29

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 минут, затем добавляют тушеную свеклу, припущенные овощи, за 5-10 мин до окончания кладут фасоль, добавляют сахар, соль, доводят до готовности. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: свекла, овощи, фасоль – мягкие

Цвет: цвет малиново-красный, жира - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в борщ

Технологическая карта № **23**

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **67**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокачанная	48	38	64	51
Картофель (отходы % 25/35)	40/43	30	49/53	37
Морковь	13	10	15	12
Лук репчатый	10	8	13	10
Томатное пюре	2	2	3	3
Масло растительное	3	3	4	4
Сметана	6	6	7	7
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход:		200		250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,36	3,85	5,35	61,60	16,03
3-7 лет	1,70	4,82	6,69	77,00	20,03

Технология приготовления: капусту нарезают квадратиками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют томатное пюре, при приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: овощей – мягкая, капусты – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – жёлтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в щи.

:__

Технологическая карта № **24**

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **75**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	51/54	38	55/58	41
Крупа перловая	4	4	5,5	5,5
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы солёные	24	12	30	15
Масло растительное	4	4	4	4
Сметана	6	6	7	7
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	150	150	187	187
Выход:		200		250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,68	4,09	13,27	96,60	6,03
3-7 лет	2,10	5,11	16,59	120,75	7,54

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и твёрдой части

Цвет: жира на поверхности – жёлтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно солёный, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **25**

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **80**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	86/94	65	97/104	73
Крупа пшеничная	8	8	10	10
или манная	6	6	10	10
Морковь	10	8	14	11
Лук репчатый	10	8	13	10
Масло растительное	3	3	3	3
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	150	150	187	187
Выход:		200		250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,13	2,24	13,71	83,60	6,60
3-7 лет	2,67	2,80	17,13	104,50	8,25

Технология приготовления: лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут приготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – мягкая, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **26**

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

Номер рецептуры: **81**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	60/64	45	67/71	50
Горох лущённый, или фасоль	16	16	18	18
Морковь	13	10	16	13
Лук репчатый	10	8	13	10
Масло растительное	3	3	4	4
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход:	-	200	-	250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	5,00	4,21	13,06	107,00	4,65
3-7 лет	5,49	5,27	16,32	134,00	5,81

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущёного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущённый – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: светло-жёлтый – супа горохового, светло-коричневый – для супа фасолевого

Вкус: умеренно солёный, свойственный гороху или фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

:__

Технологическая карта № **27**

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **83**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	107/114	80	113/122	85
Морковь	6	5	8	6
Лук репчатый	6	5	11	9
Томатное пюре	-	-	2	2
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	140	140	175	175
Фрикадельки мясные № 28/121	-	20	-	25
Выход:	-	200	-	250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	5,30	4,14	12,35	108,00	8,96
3-7 лет	6,63	5,18	15,44	135,00	11,20

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – форма овощей сохранена. Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, фрикадельки – упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № **31**

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ**

Номер рецептуры: **85**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	60	45	67	50
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	10	8	13	10
Масло растительное	1	1	1	1
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	160	160	200	200
Клёцки готовые № 30/120	-	20	-	25
Выход:	-	200	-	250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,65	2,48	6,20	69,20	4,60
3-7 лет	2,06	3,10	12,58	86,50	5,75

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клёцки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками. Клёцки одинакового размера

Консистенция: картофель, овощи– мягкие, клёцки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

Ст. м/с _____

Утверждаю: _____

Технологическая карта № **32**

Наименование изделия: **КЛЁЦКИ МУЧНЫЕ**

Номер рецептуры: **120**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	7	7	8	8
Масло сливочное	1	1	2	2
Яйца	0,05 шт.	2	0,06 шт.	2,4
Вода или молоко	10	10	12	12
Масса теста	-	18	-	23
Выход:	-	20	-	25

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,78	0,65	3,83	24,3	0
3-7 лет	0,98	0,81	4,79	30,37	0

Технология приготовления: в воду или молоко кладут сливочное масло, соль и доводят до кипения, в кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70С, добавляют в 3-4 приёма сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клёцек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: клёцки одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: отварного теста

Запах: отварного теста

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **33**

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **86**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лапша домашняя №118/33	-	16	-	20
Масса варёной лапши	-	40	-	50
Картофель (отходы % 25/35)	26/29	20	33/35	25
Лук репчатый	10	8	13	10
Масло растительное	3	3	4	4
Зелень (укроп, петрушка)	1	0,75	2	1,5
Бульон или вода	190	190	238	238
Выход:	-	200	-	250

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,77	4,05	9,74	81,80	0,40
3-7 лет	2,21	5,07	11,92	102,25	0,50

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-10 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука – мягкая; лапши – хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

Ст. м/с _____

Утверждаю: __

Технологическая карта № **34**

Наименование изделия: **ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **118**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	15	15	18	18
Яйца	0,1	4	0,11	4,4
Вода	2,8	2,8	3,5	3,5
Выход:	-	16	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,07	0,63	9,75	52,98	0
03-7 лет	2,59	0,78	12,19	66,22	0

Технология приготовления: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теса кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь, режут поперёк полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45С.

Требования к качеству:

Внешний вид: полоски шириной 3-4 мм или соломка

Консистенция: упругая, подсушенная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого теста, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в суп

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **35**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ОВСЯНАЯ**

Номер рецептуры: **185**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа овсяная («Геркулес»)	18	18	25	25
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,39	4,20	11,98	95,61	0,00
3-7 лет	3,79	5,48	19,03	141,00	0,00

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши свойств

Технологическая карта № **36**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ПШЕННАЯ**

Номер рецептуры: **185**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	18	18	25	25
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	3,45	3,38	21,23	129,16	0,00
3-7 лет	4,59	4,90	26,32	168,00	0,00

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши

:__

—

Технологическая карта № **37**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ РИСОВАЯ**

Номер рецептуры: **185**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	18	18	25	25
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,37	3,20	14,17	91,42	0,00
3-7 лет	2,17	3,89	22,51	134,00	0,00

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши

Технологическая карта № **38**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ИЗ СМЕСИ КРУП**

Номер рецептуры: **46**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	11	11	15	15
Крупа пшеничная	7	7	10	10
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	3,45	3,38	21,23	129,16	0,00
3-7 лет	4,59	4,90	26,32	168,00	0,00

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши

Технологическая карта № **39**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ МАННАЯ**

Номер рецептуры: **151**

Наименования сборника рецептуры: «Питание детей». Составитель Снигур М. И., Корешкова З. Т., 1988 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	18	18	25	25
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,01	3,20	13,50	90,58	0,00
3-7 лет	3,18	3,89	21,44	134,00	0,00

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши свойств

Технологическая карта № **40**

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ГРЕЧНЕВАЯ**

Номер рецептуры: **185**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	18	18	25	25
Молоко	126	126	164	164
Масло сливочное	4	4	4	4
Сахар	3	3	5	5
Выход:	-	130	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,79	2,95	19,9	134,87	0,00
3-7 лет	3,71	5,01	28,83	207,5	0

Технология приготовления: жидкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша выложена горкой, сохранила форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду каши

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

Запах: свойственный данному виду каши

Технологическая карта № **42**

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **206**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	43	43	47	47
Масса отварных макарон	-	120	-	140
Масло сливочное	3	3	5	5
Сыр	10,75	10	16	15
Выход:	-	120	-	160

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,34	1,23	3,81	31,68	0,02
3-7 лет	1,79	1,64	5,08	42,24	0,02

Технология приготовления: Макароны отваривают заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта № **43**

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **205**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	--------------------------------------

Наименование сырья	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	28	28	43/47	43/47
Масло сливочное	3	3	3	3
Выход:	-	80	-	120/130

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	3,07	0,44	16,61	82,72	0
3-7 лет	4,60/4,98	0,66/0,71	24,91/29,94	124,08/149,32	0

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-30 мин, вермишель – 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре кол-ва), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют перед отпуском.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта № **44**

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **215**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	--------------------------------------

Наименование сырья	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1	40	1,25	50
Молоко	35	35	38	38
Масло сливочное	1	1	2	2
Горошек зелёный консервированный	13	10	21	17
Выход:	-	80	-	100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	6,13	7,60	7,91	124,23	0,66
3-7 лет	7,67	9,49	9,89	155,29	0,82

Технология приготовления: К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают. Горошек зелёный консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зелёный горошек и заливают его слоем омлетной смеси толщиной не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием горошка

Вкус: свежих запеченных яиц, молока и зелёного горошка

Запах: свежих запеченных яиц, молока и зелёного горошка

Технологическая карта № **46**

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **237**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.

	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

Наименование	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	72	72	114	114
Крупа манная	4	4	6	6
Сахар	5	5	6	6
Яйцо	0,09 шт.	3,6	0,12 шт.	4,8
Сметана	4	4	5	5
Масло сливочное	1	1	2	2
Масло растительное для смазки листов	1	1	1	1
Масса готовой запеканки:	-	80	-	120
Соус № 351:	-	10	-	20
Выход с соусом:	-	90	-	140

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	14,03	9,64	13,72	197,60	0,19
3-7 лет	21,05	14,46	20,58	296,40	0,28

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

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтоватый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № **48**

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Номер рецептуры: **231**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	70	70	90	90
Мука пшеничная	10	10	15	15
Яйцо	0,15	6	0,2	8
Сахар	3	3	3	3
Масса полуфабриката	-	79	-	102
Масло растительное	2	2	3	3
Выход готовых сырников	-	70	-	90
Кисель молочный	-	20	-	25
Выход с киселём	-	50/20	-	90/25

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	8,16	7,21	6,64	163,8	0,49
3-7 лет	10,49	9,26	21,4	210,6	0,64

Технология приготовления: в протёртый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 С в течении 15-20 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло – приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы соусом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

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

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без лишней кислотности, умеренно солёный

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № **50**

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С ОВОЩАМИ ЗАПЕЧЁННЫЕ**

Номер рецептуры: **259**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

	Расход сырья и полуфабрикатов
--	-------------------------------

Наименование сырья	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	51	47	62	59
Морковь	7	5	9	7
Капуста	7	5	9	7
Масло растительное	2	2	3	3
Яйцо	0,05	2	0,06	2,4
Масса полуфабриката	-	61	-	65
Выход биточков:	-	55	-	60
Соус № 354, 355	-	15	-	20
Выход с соусом:		70	-	80

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	7,78	5,20	12,12	126,87	10,98
3-7 лет	8,99	5,94	13,85	145,00	12,55

Технология приготовления: Филе рыбы измельчают вместе с припущенной в молоке морковью, капустой, добавляют яйца, вымешивают, формируют, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают 5-8 минут затем заливают соусом и тушат ещё 7-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки кругло – приплюснутой формы, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – светло-оранжевый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы и овощей, соуса

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № **52**

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **276**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

Наименование сырья	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	70	64	76	71
Картофель (отходы % 25/35)	154/177	115	175/201	131
Лук репчатый	12	10	14	11
Масло сливочное	4	4	6	6
Томатное пюре	-	-	8	8
Масса отварного мяса	-	40	-	50
Масса готовых овощей	-	110	-	150
Выход:	-	150	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,83	4,7	16,32	180,88	6,4
3-7 лет	24,47	6,27	21,76	241,17	8,54

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

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково порезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей мягкая

Цвет: мяса –серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **53**

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С РИСОМ**

Номер рецептуры: **279**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порция	

Наименование сырья	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	87	79	87	79
Масса отварного мяса		44		44
Яйца	0,21 шт.	8,4	0,21 шт.	8,4
Крупа рисовая	6	6	6	6
Масса полуфабриката	-	75	-	75
Масло сливочное	2	2	2	2
Масса готового суфле	-	70	-	70
Выход:	-	70	-	70

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	13,53	10,43	15,25	209,00	0,00
3-7 лет	13,53	10,43	15,25	209,00	0,00

Технология приготовления: Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: суфле сохранило форму

Консистенция: нежная однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **54**

Наименование изделия: **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **278**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Расход сырья и полуфабрикатов	
-------------------------------	--

Наименование

Говядина	56	51	64	56
Масса отварного мяса	-	35	-	40
Соус №354, 355	-	15	-	20
Выход бефстроганова	-	50	-	60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	12,22	7,85	0,74	118,78	0,01
3-7 лет	14,66	9,42	0,89	142,53	0,01

Технология приготовления: Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом в котором тушился бефстроганов.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса – сочная, мягкая, соуса - однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **56**

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **287**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Треска	78	74	90	86
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масло растительное	3	3	3	3
Хлеб пшеничный	12	12	13	13
Вода	20	20	22	22
Масса полуфабриката	-	84	-	84
Выход:	-	70	-	80

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	8,12	2,61	8,47	90,12	0,22
3-7 лет	9,28	2,99	9,68	103,00	0,25

Технология приготовления: филе рыбы измельчают вместе с замоченным в воде хлебом. Фарш хорошо перемешивают, формируют тефтели, панируют в муке, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу (5-8 минут). Затем заливают соусом с добавлением 10% воды и тушат до готовности (10-15 минут).

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей – светло-коричневый, на разрезе светло-серый

Вкус: запечённой рыбы, приятный

Запах: запечённой рыбы, приятный

:__

-

Технологическая карта № **57**

Наименование изделия: **РЫБА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **242**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	95	91	100	95

Лук репчатый	5	4	6	5
Морковь	3	2	4	3
Масса отварной рыбы	-	70	-	75
Соус №354, 355	-	15	-	20
Выход с соусом	-	70/15	-	75/20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	12,28	0,47	0,54	56	0,51
3-7 лет	13,16	0,51	0,58	60	0,55

Технология приготовления: филе рыбы нарезают порционными кусками, укладывают в кастрюлю, заливают водой на 3-5 см выше поверхности филе, добавляют лук репчатый, морковь, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: филе рыбы уложено на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание рыбной мякоти

Цвет: рыбы на срезе – белый или светло - серый

Вкус: рыбы в сочетании с соусом, приятный, умеренно солёный

Запах: рыбы с ароматом соуса

Технологическая карта № **58**

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	130	104	152	122
Говядина	89	81	97	88

Крупа рисовая	7	7	8	8
Лук репчатый	18	14	23	18
Масло сливочное	3	3	4	4
Яйца	0,06 шт.	2,4	0,07 шт.	2,8
Выход:	-	170	-	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	15,03	9,65	21,31	232,33	21,29
3-7 лет	17,68	11,35	25,06	273,33	25,05

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Технологическая карта № **59**

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бройлер - цыплёнок	52	46	61	55

Масса отварной птицы	-	30	-	40
Масло сливочное	4	4	5,5	5,5
Крупа рисовая	31	31	53	53
Лук репчатый	10	8	13	10
Морковь	19	15	23	18
Томат	-	-	6	6
Масса риса с овощами	-	90	-	120
Выход:	-	120	-	180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	11,34	9,57	20,07	211,50	0,30
3-7 лет	17,01	14,35	30,10	317,25	0,46

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: мяса и риса - мягкая

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

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно солёный

Запах: свойственный продуктам, входящих в блюдо

Ст. м/с _____

Утверждаю:___

Технологическая карта № **60**

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **321**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	130/149	104	164/187	122

Молоко	20	20	24	24
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход:	-	120	-	140

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,45	3,84	16,35	109,80	14,53
3-7 лет	2,86	4,48	10,07	128,1	16,92

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 град.С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла и кипяченого молока

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

Технологическая карта № **61**

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **322**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы % 25/35)	155/165	116	168/180	126

Масло сливочное	3	3	4	4
Выход:	-	100	-	130

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,90	2,88	15,34	94,90	14,00
3-7 лет	2,48	3,74	19,94	123,37	18,20

Технология приготовления: Очищенный картофель кладут в кипящую воду (0,6-0,7 воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего кастрюлю с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15-минут после момента закипания, затем картофель, доводя до готовности паром, образующимся в котле.

Требования к качеству:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом

Консистенция: рыхлая и умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно солёный

Запах: картофеля, масла сливочного

Технологическая карта № **63**

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **336**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	215	172	248	198
Масло растительное	5	5	6	6

Морковь	11	9	13	10
Лук репчатый	14	11	17	13
Томатное пюре	5	5	9	9
Мука пшеничная	1	1	2	2
Выход:	-	150	-	180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,77	4,83	10,78	97,80	15,39
3-7 лет	3,32	5,80	12,94	117,36	18,46

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Технологическая карта № **65**

Наименование изделия: **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)**

Номер рецептуры: **351**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	5	5	10	10
Масло сливочное	1	1	1,5	1,5

Мука пшеничная	1	1	2	2
Вода	15	15	10	10
Сахар	1	1	2	2
Выход:	-	10	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,19	0,45	1,32	10,15	0,03
3-7 лет	0,19	0,45	1,32	10,15	0,03

Технология приготовления: Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока

Технологическая карта № **67**

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **354**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		1- 3 года	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	5	5	5,5	5,5
Мука пшеничная	1	1	1,5	1,5

Вода или отвар	11	11	15	15
Масса белого соуса	-	11	-	15
Выход:	-	15	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,21	0,75	0,88	11,11	0,01
1- 3 года	0,28	1,00	1,17	14,82	0,01

Технология приготовления: Просеянную муку просушивают в жарочном шкафу, до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 градС выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Технологическая карта № **69**

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер рецептуры: **348**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон или вода	-	-	20	20
Масло сливочное	-	-	1	1
Мука пшеничная	-	-	2	2

Морковь	-	-	3	2
Лук	-	-	2	1
Томатное пюре	-	-	2	2
Выход:	-	-	-	20

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3-7 лет	0,23	0,84	1,60	14,90	0,46

Технология приготовления: просеянную муку просушивают в жарочном шкафу до слегка кремоватого цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения, мелко нарезанный лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение ещё 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирают при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однород. масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Технологическая карта № **70**

Наименование изделия: **ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ (БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ)**

Номер рецептуры: **453**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция для пирожков печеных сдобных			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	20	20	22	22
Сахар	1	1	2	2
Масло сливочное	1	1	2	2

Яйцо	0,09 шт.	3,6	0,1 шт.	4
Дрожжи	0,4	0,4	0,6	0,6
Вода или молоко	8	8	10	10
Масло растительное для смазки листов	1	1	1	1
Выход:	-	22	-	25

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,75	1,17	10,72	64,46	0
3-7 лет	1,99	1,84	12,18	73,25	0

Технология приготовления: в дежу вливают подогретую до 35-40С воду, предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40С дрожжи, сахар, соль, яйца, всыпают муку и всё перемешивают в течении 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40С. Когда тесто увеличится в объёме в 1,5 раза, производят обминку в течении 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо вымешано

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

Ст. м/с _____

Утверждаю: _____

Технологическая карта № **71**

Наименование изделия: **БУЛОЧКА**

Номер рецептуры: **472**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная 1-го сорта	27	27	30	30
Сахар	2	2	3	3
Масло сливочное	1	1	1	1

Масло растительное	1	1	1	1
Дрожжи	0,45	0,45	0,67	0,67
Яйца	0,1 шт.	4	0,12 шт.	4,8
Масса полуфабриката	-	41	-	47
Выход:	-	35	-	40

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,93	1,12	19,59	100,33	0,00
3-7 лет	3,35	1,28	22,38	114,66	0,00

Технология приготовления: Из дрожжевого теста (рец. №453/68) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин. При температуре 170-200 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Ст. м/с _____

Утверждаю: __

Технологическая карта № **72**

Наименование изделия: **БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ**

Номер рецептуры: **474**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная высшего сорта	20	20	23	23
Сахар	6	6	7	7
Масло сливочное	1	1	2	2

Дрожжи	0,4	0,4	0,6	0,6
Яйца	0,1 шт.	4	0,12 шт.	4,8
Молоко	4	4	5	5
Масло растительное для смазки листов	1	1	1	1
Масса полуфабриката	-	41	-	47
Выход:	-	35	-	40

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,46	2,80	19,44	113,16	0,01
3-7 лет	2,81	3,20	22,21	129,33	0,01

Технология приготовления: Из дрожжевого теста (рец. №453/68) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин, перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром и выпекают в течение 10-12 мин при температуре 230-240 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма- круглая, поверхность с неглубоким крестообразным надрезом посередине, посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта № **74**

Наименование изделия: **КУРЫ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **30**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Куры	120,5	104	141,5	125
Лук репчатый	3	2	4	3

Выход:	-	50	-	60
--------	---	----	---	----

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	11,30	8,50	0,00	121,66	0,00
3-7 лет	13,56	10,20	0,00	146,00	0,00

Технология приготовления: подготовленную тушку курицы кладут в горячую воду, добавляют соль, лук и варят до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть, порционируют. Порционные куски заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски одинакового размера, не разваренные, уложены на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: сероватый - для мякоти ножки, белый – филе

Вкус: умеренно солёный

Запах: свойственный мясу отварной птицы

Технологическая карта № **75**

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ**

Номер рецептуры: **399**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
соки овощные, фруктовые, ягодные	150	150	150	150
Выход:	-	150	-	150

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,75	0,00	15,15	64,00	3,00
3-7 лет	0,75	0,00	15,15	64,00	3,00

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

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта № **76**

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **б/н**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	17,8	17,8	22,3	22,3
Выход:	-	17,8		22,3

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,50	0,19	9,18	44,33	0,00
3-7 лет	1,79	0,23	10,96	52,96	0,00

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: хлеб мягкий жидкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта № **77**

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **б/н**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	30	30	37,5	37,5
Выход:	-	30		37,5

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,98	0,36	0,36	54,3	0,05
3-7 лет	37,5	2,47	0,45	0,45	67,87

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба

Консистенция: хлеб мягкий жидкая

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технологическая карта № **78**

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	25	25	35	35
Повидл	15	15	15	15
Выход:		30/15		40/15

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,03	3,21	22,55	127,63	0,08
3-7 лет	2,7	4,28	30,06	170,17	0,1

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, масло намазывают ровным, тонким слоем.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: масла от белого до светло-желтого

Вкус: соответствует виду масла

Запах: хлеба в сочетании со свежим маслом

Технологическая карта № **79**

Наименование изделия: **ВАТРУШКИ**

Номер рецептуры: **458**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто дрожжевое №453	-	25	-	25
Фарш №504		20		20
Выход:	-	40	-	40

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	5,27	3,13	16,67	115,43	0,02
3-7 лет	5,27	3,13	16,67	115,43	0,02

Технология приготовления: Дрожжевое тесто (рец. 453/68) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которые заполняют начинкой – по 15г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240С 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке

Технологическая карта № **80**

Наименование изделия: **ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАТРУШЕК)**

Номер рецептуры: **504**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	20	20	20	20
Сахар	2	2	2	2
Выход:	-	25	-	25

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	4,27	2,16	2,56	46,82	0,05
3-7 лет	4,27	2,16	2,56	46,82	0,05

Технология приготовления: Творог протирают, добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога

Запах: творога, продуктов, входящих в состав фарша

Технологическая карта № **81**

Наименование изделия: **ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ**

Номер рецептуры: **19**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы солёные	56	45	75	60
Выход:		45		60

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,38	2,30	1,17	26,91	2,50
3-7 лет	0,51	3,06	1,56	35,88	3,33

Технология приготовления: подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: свойственный овощам

Вкус: солёных огурцов

Запах: солёных огурцов

Технологическая карта № **82**

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ, ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

Номер рецептуры: **454**

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тесто дрожжевое №453/68	-	22	-	25
Фарш №506/73, №207/76	-	18	-	20
или повидло, джем	-	12,5	-	15
Выход:	-	35	-	40

Технология приготовления: Дрожжевое тесто (рец. 453) готовят опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58 г). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепёшки толщиной 0,5-1 см. на середину каждой лепёшки кладут фарш (яблочный, из капусты) и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки, за 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом, пирожки выпекают при температуре 200-240С в течении 8-10 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке