

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Каша вязкая манная молочная

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
4,66/6.21	5,6/7.47	18,82/25.09	144/192	1,46/1.95

Технология приготовления

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1	1	1,3	1,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	70	70	94	94
Вода	95	95	127	127
Сахар	9	9	13	13
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
1/1.2	1,08/1.3	10,83/13	75/90	0,83/1.17

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° 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 № 3

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 1365

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	30	15	40	20
Выход		15		20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
1,92/2,52	0,2/0,27	12,27/16,1	60,07/78,85	

Технология приготовления

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками порционно и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), подрумяненные.

Консистенция: подсушенная, хрустящая.

Цвет: золотистого хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технология приготовления

Пшеничный хлеб (батон), нарезают ломтиками порционно и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Технологическая карта № 4**Наименование изделия:** Соки овощные или ягодные**Номер рецептуры** 399**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, мл			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок промышленного приготовления	100	100	100	100
<i>Выход</i>	-	100		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
0,05	-	10,1	42,22	2,0

Технология приготовления

Потребительскую упаковку перед вскрытием тщательно промыть проточной водой и протереть ветошью (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.14)

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100 мл 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 № 5

Наименование изделия: Салат из кукурузы с луком репчатым

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	58	58	77	77
Кукуруза консервированная (без жидкой части)		38		46
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн. цен., ккал	С
3,66/4.88	5,43/7.24	21,38/28.51	148,5/198	0,75/1

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90° С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65° С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

Вкус: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: кукурузы с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Щи из свежей капусты, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 56

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Капуста белокочанная	38	30	50	40
Картофель				
с 01.09-31.10	24	18	32	24
с 31.10-31.12	26	18	34	24
с 31.12-28.02	28	18	37	24
с 29.02-01.09	30	18	40	24
Морковь				
До 1 января	10	8	13	10
С 1 января	11	8	14	10
Лук репчатый	8	6	10	8
Томатное пюре	1	1	2	2
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Бульон или вода	120	120	160	160
Выход		150		200
Говядина отварная	8	8	10	10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6	6
Выход с мясом и со сметаной		150/8/5		200/10/6

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
2,95/3.68	4,8/7.07	6,87/8.58	94,49/118	15,54/19.41

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассированное томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. *Цвет:* желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: 195

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	40	40	45	45
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		120		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
3,56/5.34	4,646.96	20,97/31.45	135,33/203	3,97/5.95

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: макаронных изделий.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 161

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	46	34	65	48
Лук репчатый	5	4	7	6
Сухари	3	3	4	4
Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Хлеб пшеничный	6	6	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	10	10	16	16
Масса полуфабриката		61		86
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий		50		70
Выход		50		70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен. ккал	С
7,03/9.84	5,73/8.02	5,11/7.16	99,38/139.13	0,58/0.81

Технология приготовления Мясо промыть, зачистить от сухожилий и жира, пропустить 2 раза через мясорубку, соединить с размоченным в воде или молоке и отжатым хлебом, вымытым, очищенным репчатым луком и еще раз пропустить через мясорубку, добавить яйца, (обработать яйцо при температуре 37 градусов в 1% растворе кальцинированной соды(100 гр. до 10л. воды) в течение 10 минут, затем обработать в 0,5% растворе хлорамина (50 гр. до 10 л. воды) в течение 5 минут, после чего проводится ополаскивание проточной водой до полного отмывания от дезинфектанта). Яйцо разбивается специально предназначенным для этой цели ножом в специально промаркированную посуду по 3 – 4 шт. одновременно. Посолить, разделать на изделия плоскоовальной формы толщиной 1см. Подготовленные изделия кладут на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу 10 –

15 минут при температуре 250 – 280°С. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы *Консистенция:* пышная, сочная, однородная

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

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № 9**Наименование изделия: Компот из сухофруктов****Номер рецептуры: 241**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	17	17	22	22
Или курага	17	17	22	22
Или чернослив	17	17	22	22
Или урюк	17	17	22	22
Или изюм	17	17	22	22
Или яблоки сушеные	17	17	22	22
Или груши сушеные	17	17	22	22
Сахар-песок	9	9	15	15
Вода	143	143	190	190
Выход		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
0,43/0,48	-	21,42/23,8	81,0/90,0	0,36/0,4

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах: соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта 10**Наименование изделия:** Хлеб ржаной**Номер рецептуры:** 123**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	40,0	40,0	50,0	50,0
Выход		40		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,64/3,3	0,48/0,6	13,36/16,7	69,6/87,0	0

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.**Требования к качеству:** Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Технологическая карта 11**Наименование изделия:** Яблоки свежие**Номер рецептуры:** 368**Наименование сборников рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	148,2	130	171	150
Выход		130		150

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,52/0,6	0,52/0,6	12,74/14,7	57,2/66	13/15

Технология приготовления. Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, нарезают и подают на десертной тарелке или вазочке.**Требования к качеству:** Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют свежим яблокам.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Блинчики с джемом

Номер рецептуры: 265

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	33	32	32	32
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	75	73	73	73
Яйца	1/7 шт.	6	1/7 шт.	6
Сахар	2	2	2	2
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Масса теста		116		116
Масло растительное	3	3	3	3
Масса жареных блинчиков		75		75
Джем	10	10	10	10
Выход		75/10		75/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
6,24	8,1	34,31	234	1,03

Технология приготовления

Яйца, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах с двух сторон. Отпускают с джемом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: блинчики одинакового размера и толщины с джемом. Хорошо пропечены. Без трещин и пузырьков

Консистенция: мягкая и эластичная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свежесыпеченного изделия с джемом.

Запах: свежесыпеченного изделия.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 264

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1- го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	40	40	50	50
Чай-заварка		40		50
Сахар	9	9	12	12
Вода	110	110	130	130
Выход с сахаром		150/9		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн. цен., ккал	С
0/0	0/0	8,98/11.98	30/43	0,27/0,32

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта 14

Наименование изделия: Каша вязкая пшеничная молочная

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		142		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,26/6,44	6,07/7,53	21,29/25,38	159,75/192	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 15

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	40	40
Масло коровье сладкосливочное	5	5	5	5
Выход		30/5		40/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
2,3/3,07	4,36/5,81	14,62/19,5	108/144	0/0

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технологическая карта 16

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 264

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1- го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6
Вода	40	40	50	50
Чай-заварка		40		50
Сахар	9	9	12	12
Вода	110	110	130	130
Выход с сахаром		150/9		180/12

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн. цен., ккал	С
0/0	0/0	8,98/11.98	30/43	0,27/0,32

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта 17

Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки	114	100
или груши	111	100
или бананы	167	100
Выход	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
Б	Ж	У		
0,4	0,4	9,8	44,0	10,0

Химический состав данного блюда на 100 г. (груша)

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
Б	Ж	У		
0,4	0,3	10,3	46,0	5,0

Химический состав данного блюда на 100 г. (банан)

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
Б	Ж	У		
1,5	0,5	8,0	95,0	10,0

Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, очищенные бананы нарезают, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Технологическая карта 18

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	30	27	45	40
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	53	40	67	50
с 31.10-31.12	57	40	72	50
с 31.12-28.02	62	40	77	50
с 29.02-01.09	67	40	84	50
Горох лущеный	17	16	21	20
Или фасоль сухая	17	16	21	20
Или фасоль консервированная	16	16	20	20
Или горошек зеленый консервированный	25	16	31	20
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		15
Выход с мясом птицы		200/10		250/15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,3/6,5	3,9/5,2	17,51/22,09	105,6/150	4,83/6,10

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Горох (или фасоль) подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа (горох), на 5-8 часов (фасоль). Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме луценого) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; горох – луценой – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта 19**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему****Номер рецептуры: 153**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	102	76	136	101
Или говядина 1 категории бескостная	83	76	111	101
Картофель				
с 01.09-31.10	90	68	120	90
с 31.10-31.12	94	68	129	90
с 31.12-28.02	104	68	139	90
с 29.02-01.09	113	68	150	90
Лук репчатый	10	8	13	11
Масло растительное	3	3	4	4
Томатное пюре	2	2	3	3
Морковь				
До 1 января	23	18	30	24
С 1 января	24	18	31	24
Масса готового тушеного мяса		48		64
Масса готовых овощей		102		136
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,63/7,5	3,98/5,3	11/14,66	170,45/227,27	6,13/8,17

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта 20

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 233

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	18	18	24	24
Вода	142	142	190	190
Выход		150		200

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31%

Сахара 62 %

Фруктово - ягодного экстракта 7%

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
0/0	0/0	13,5/18	46,5/60	0/0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.*Цвет:* соответствует.*Вкус:* сладкий.*Запах:* свежих ягод или плодов.

Технологическая карта 21**Наименование изделия:** Кисломолочный продукт**Номер рецептуры:** 251**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт с м.д.ж. 2,5-3,2 %	145	140	155	150
Выход		140		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,06/4,35	4,48/4,8	5,6/6	82,6/88,5	1,19/1,5

Технология приготовления

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта 22**Наименование изделия:** Кондитерские изделия**Номер рецептуры:** 604**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерские изделия	30,0	30,0	35,0	35,0
Выход		30,0		35

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,25/2,62	2,94/3,43	22,32/26,04	125,1/145,05	0/0

Требования к качеству: форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	95	94	132	131
Крупа манная	6	6	9	9
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	24	24	34	34
Или мука пшеничная	8	8	11	11
Сахар	6	6	9	9
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Сухари	4	4	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	5	5
Масса готовой запеканки		100		140
Молоко сгущенное	30	30	40	40
Выход с молоком сгущенным		100/30		140/40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
12,8/19,6	11,5/16,7	31,13/43,1	343,27/475,3	0,39/0,54

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу

выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта 24

Наименование изделия: Каша вязкая пшеничная молочная

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	19	19	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,26/7,01	6,07/8,09	21,29/28,39	159,75/213	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 25

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 253

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный, в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	70	70	84	84
Вода	95	95	114	114
Сахар	9	9	12	12
Выход		150		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
1,08/1,3	1,08/1,3	11,67/14,0	76,67/92,0	0,83/1,0

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° 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 26

Наименование изделия: Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	40	40
Джем	5	5	8	8
Выход		30/5		40/8

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
2,32/3,09	0,24/0,32	20,08/26,77	92,0/122,66	0,01/0,02

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

Вкус: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: джема в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Технологическая карта 27**Наименование изделия:** Свекольник, с мясом и со сметаной**Номер рецептуры:** 34**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории на костях	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	64	51	80	64
С 1 января	68	51	85	64
Картофель				
с 01.09-31.10	45	34	57	43
с 31.10-31.12	49	34	61	43
с 31.12-28.02	52	34	66	43
с 29.02-01.09	57	34	72	43
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	11	9	13	11
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Сахар	1	1	1,25	1,25
Томат-пюре	2	2	3	3
Бульон или вода	160	160	200	200
Выход супа		200		250
Говядина отварная		10		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6	7	7
Выход с мясом и со сметаной		200/8/5		250/10/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,38/4,22	5,2/6,5	11,03/13,77	116,11/145,0	7,97/9,95

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 28

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46	69	69
Вода	68	68	103	103
Масса каши		97		145
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		100		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,0/4,5	4,27/6,4	14,6/21,9	175,33/263,0	0/0

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта 29

Наименование изделия: Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др. Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	44	32	62	45
Вода	5	5	7	7
Крупа рисовая	4	4	6	6
Масса готового риса		13		18
Лук репчатый	15	13	21	18
Яйцо	1/20 шт.	2	1/13 шт.	3
Масло растительное	1	1	2	2
Масса пассерованного лука		6		8
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масса полуфабриката		59		83
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		50		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
6,41/8,98	6,78/9,49	5,22/7,31	107,5/150,5	0,56/0,79

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта 30**Наименование изделия:** Соки овощные или ягодные**Номер рецептуры:** 399**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, мл			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок промышленного приготовления	130	130	150	150
<i>Выход</i>	-	130		150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен., ккал	С
0,065/0,075	-	13,13/15,15	54,88/63,33	2,6/3,0

Технология приготовления

Потребительскую упаковку перед вскрытием тщательно промыть проточной водой и протереть ветошью (СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.14)

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100 мл 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 31

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г	
	с 1-3 лет	с 3-7 лет
Мука пшеничная высшего сорта	33	46
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,4	2
Сахар-песок	6	8
Сахар-песок (для отделки)	1,4	2
Яйцо	3 или 1/13 шт.	4 или 1/10 шт.
Масло коровье сладкосливочное	8	11
Яйца (для смазки)	1 или 1/40 шт.	1,4 или 1/29 шт.
Дрожжи	0,8	1,11
Молоко	14	20
Масса полуфабриката	61	85
Масло растительное (для смазки)	0,1	0,2
Выход	50	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,61/5,05	6,88/9,63	23,94/33,52	129,58/177,7	0,19/0,27

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное 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 ч. Для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240° С.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежеспеченного изделия.

Технологическая карта 32**Наименование изделия:** Омлет натуральный с маслом**Номер рецептуры:** 110**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 1/4 шт.	50	1 1/2 шт.	62
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	30	30	38	38
Масса омлетной смеси		80		100
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2,5	2,5
Масса готового омлета		78		97,5
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2,5	2,5
Выход с маслом сливочным		80		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
7,21/9,01	10,01/12,51	1,79/2,24	125,0/156,25	0,39/0,49

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.*Консистенция:* пышная, сочная.*Цвет:* желтый.*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта 33**Наименование изделия:** Батон нарезной**Номер рецептуры:** 125**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	30	30	40	40
Выход		30		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
1,95/2,6	0,9/1,2	13,5/18,0	69,0/92,0	-

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.**Требования к качеству:** форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.

Технологическая карта 34**Наименование изделия:** Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»**Номер рецептуры:** 93**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,76/6,35	6,38/8,51	16,4/21,86	140,25/187,0	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 35

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 16

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Батон	30	30	40	40
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Выход		30/4		40/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
2,3/3,06	4,36/5,81	14,62/19,49	108,0/144,0	-

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

Вкус: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батонном).

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим (батонном).

Технологическая карта 36**Наименование изделия: Рассольник с мясом и со сметаной****Номер рецептуры: 33**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина I кат. на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	80	60	100	75
с 31.10-31.12	86	60	107	75
с 31.12-28.02	92	60	116	75
с 29.02-01.09	100	60	125	75
Крупа перловая	4	4	5	5
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	22	12	27	15
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	150	150	188	188
Выход		200		250
Говядина отварная		8		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6	7	7
Выход с мясом и со сметаной		200/8/5		250/10/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,28/4,1	4,8/7,16	16,76/20,93	116,11/145,0	6,57/8,2

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупы закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы от кожицы и при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 минут.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта: 37

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	103	77	171	128
с 31.10-31.12	110	77	183	128
с 31.12-28.02	119	77	197	128
с 29.02-01.09	128	77	213	128
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	14	14	23	23
Масса кипяченого молока		13		21
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход		90		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
1,83/3,05	3,14/5,23	10,84/18,07	85,2/137,5	10,77/17,95

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80° С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100° С 5-6 минут. Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта 38

Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами

Номер рецептуры: 144

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	93	43	106	49
Вода или бульон	13	13	15	15
Морковь				
До 1 января	15	12	18	14
С 1 января	16	12	19	14
Лук репчатый	8	7	10	8
Томатное пюре	4	4	5	5
Масло растительное	3,5	3,5	4	4
Сахар	1,2	1,2	1,4	1,4
Лавровый лист	0,0035	0,0035	0,004	0,004
Гвоздика	0,0035	0,0035	0,004	0,004
Корица	0,0035	0,0035	0,004	0,004
Масса тушеной рыбы		35		40
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		70		80
Выход		70		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
6,7/7,66	3,47/3,97	30,32/34,65	70,88/85,0	2,77/3,17

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С 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 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски рыбы, нарезанные под углом 90° С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта 39**Наименование изделия:** Сырники из творога с молоком сгущенным**Номер рецептуры:** 130**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	100	99	136	135
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	11	11	15	15
Мука пшеничная	15	15	20	20
Масса полуфабриката		125		170
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Масса готовых сырников		110		150
Молоко сгущенное	15	15	20	20
Выход с молоком сгущенным		110/15		150/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
6,34/11,2	7,2/12,69	22,68/40,2	281,1/498,3	0,31/0,43

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280° С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству**Внешний вид:** форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.**Консистенция:** однородная, мягкая, сочная.**Цвет:** коричневый.**Вкус:** творога.**Запах:** слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта 40**Наименование изделия:** Каша вязкая рисовая молочная**Номер рецептуры:** 173**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход с маслом и сахаром		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,16/4,55	5,6/7,47	19,56/26,08	144/192,0	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 41

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры:3

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:Дели принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Батон	30	30	40	40
Масло коровье сладкосливочное	5	5	5	5
Сыр твердый	14,9	14	16	15
Выход с маслом и сыром		30/5/14		40/5/15

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,06/6,75	7,0/9,33	14,62/19,49	145,0/193,33	0,19/0,26

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

Технологическая карта 42

Наименование изделия: Суп фасолевый с мясом и сметаной

Номер рецептуры: 36

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры I кат. потрошенные	30	27	45	40
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	53	40	67	50
с 31.10-31.12	57	40	72	50
с 31.12-28.02	62	40	77	50
с 29.02-01.09	67	40	84	50
Фасоль сухая	17	16	21	20
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		15
Сметана		4		5
Выход с мясом птицы и сметаной		200/10/4		250/15/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,3/6,5	3,9/5,2	17,51/22,09	105,6/150,0	4,83/6,1

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Тушки птицы промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до

готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Фасоль подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 5-8 часов. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками или шинкуют, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; фасоль в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный фасоли.

Технологическая карта 43

Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	120	89	132	98
Говядина отварная		56		62
Капуста свежая	190	152	209	167
Масло растительное	6	6	7	7
Томатное пюре	5	5	6	6
Морковь				
До 1 января	14	11	15	12
С 1 января	15	11	16	12
Лук репчатый	11	9	12	10
Мука пшеничная	1,6	1,6	1,8	1,8
Сахар	1,8	1,8	2	2
Выход тушёной капусты		144		158
Выход тушёной капусты с мясом		200		220

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
9,0/10,0	7,5/8,2	7,36/10,8	255,0/280,0	19,0/21,0

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук,

лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта 44

Наименование изделия: Макароны отварные с маслом

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	30	30	40	40
Масло сливочное	4	4	5	5
<i>Выход</i>		100		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
25,61/38,42	3,66/5,49	138,41/207,62	689,33/1034,0	5,43/8,14

Технология приготовления

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2- 3,0 л воды, 15 г. соли).

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 макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Технологическая карта 45**Наименование изделия: Колбасные изделия отварные****Номер рецептуры: № 395****Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Перевалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски	62	60	82	80
<i>Выход</i>		60		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
8,17/10,9	9,6/12,8	2,1/2,8	88,8/118,4	-

Технология приготовления: С сосисок, сарделек или колбасы предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порции. Колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски - 3-5 минут, сардельки и колбасу - 7-10 минут. Во избежание повреждения оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 65 °С.**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.**Требования к качеству:** Колбасные изделия упругие, плотные, сочные. Цвет светло-розовый. Вкус мясной, умеренно соленый. Запах колбасных изделий.

Технологическая карта 46

Наименование изделия: Каша кукурузная молочная вязкая

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	135	135	180	180
Вода	23	23	30	30
Крупа кукурузная	30	30	40	40
Сахар	4	4	5	5
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,58/7,44	3,49/4,65	24,35/32,47	151,13/201,5	0,21/0,28

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастёт.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Консистенция каши текучая, однородная, зёрен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта 47

Наименование изделия: Борщ с капустой свежей, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 27

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина I кат. на кости	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	40	32	50	40
С 1 января	43	32	53	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель				
с 01.09-31.10	21	16	27	20
с 31.10-31.12	23	16	29	20
с 31.12-28.02	25	16	31	20
с 29.02-01.09	27	16	33	20
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,25	0,25
Сахар	2	2	2,5	2,5
Бульон или вода	40	150	188	188
Выход		200		250
Говядина отварная		8		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6	7	7
Выход супа с мясом и со сметаной		200/8/5		250/10/6

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
2,82/3,52	4,79/5,98	7,83/9,78	93,69/117,0	7,8/9,74

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной

питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, раствор лимонной кислоты, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта 48

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 186

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перловая	40	40	50	50
Вода	68	68	103	103
Масса каши		116		145
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Выход с маслом		120		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
3,36/4,2	3,52/4,4	21,52/26,9	133,6/167,0	0,68/0,85

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта 49

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: 277, 354

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.–М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	121	89	132	97
Масса отварного мяса		55		60
Морковь				
До 01 января	23	18	25	20
С 01 января	24	18	27	20
Лук репчатый	11	9,2	12	10
Томатное пюре	4,8	4,8	5,25	5,25
Масло сливочное	3,7	3,7	4	4
Мука пшеничная	2,8	2,8	3	3
Овощной отвар или вода		37		40
Соус томатный:		55		60
Томат	13,8	13,8	15	15
Мука пшеничная	4,1	4,1	4,5	4,5
Вода или отвар	41	41	45	45
Масса красного соуса		41		45
Соль		0,44		0,48
Масса гуляша		110		120
Выход		110		120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,14/15,42	11,4/12,41	3,63/3,96	173,25/189,0	С 0,55/0,6

Технология приготовления Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к качеству: Внешний вид: небольшие порционные кусочки политы соусом, гарнир расположен сбоку. Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Цвет: мяса – светло-серый, свойственный овощам и соусу. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта 50**Наименование изделия: Соус томатный****Номер рецептуры: 465****Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Отвар овощной или вода	15	15	25	25
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,5	2,5
Масло сливочное	1,5	1,5	2,5	2,5
Томат-пюре	4,5	4,5	7,5	7,5
Сахар	0,54	0,54	0,9	0,9
Выход		30		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,32/0,54	1,12/1,86	2,08/3,46	20,07/33,46	0,46/0,77

Технология приготовления. Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассированное томатное пюре и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло.

Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массы.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Технологическая карта 51

Наименование изделия: Каша вязкая молочная «Дружба»

Номер рецептуры:84

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10	13	13
Крупа пшено	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,66/6,21	5,79/7,73	20,78/27,71	150,75/201,0	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта: 52

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 39

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	92	69	114	86
с 31.10-31.12	99	69	123	86
с 31.12-28.02	106	69	132	86
с 29.02-01.09	115	69	144	86
Морковь				
До 1 января	9	7	11	9
С 1 января	10	7	12	9
Лук репчатый	4	3	5	4
Масло коровье сладкосливочное	1,6	1,6	2	2
Бульон или вода	140	140	175	175
Фрикадельки мясные готовые		20		25
Говядина (котлетное мясо)	31	23	39	29
Лук репчатый	2,4	2	3	2,5
Вода	2	2	3	3
Яйца	1/20 шт.	2	1/13	3
Масса полуфабриката		28		35
Выход с мясными фрикадельками		172/28		215/35

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,2/6,5	4,24/5,3	11,62/14,52	133,8/191,0	С 8,42/10,52

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих

средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). 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: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта 53**Наименование изделия:** Картофельная запеканка с мясом**Номер рецептуры:** 387**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	95,00	70,00	152	112
Масса отварного мяса		44		70
Картофель	137,50	103,13	220	165
Масса отварного протертого картофеля		96,88		155
Масло сливочное	6,25	6,25	10	10
Яйца	0,06 шт.	2,50	1/10 шт.	4
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката		147		235
Масса запеченного блюда		125		200
Масло сливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		128		205

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,55/23,31	17,25/27,63	11,81/18,91	260,68/417,5	2,47/3,96

Технология приготовления: Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Отварную говядину нарезают кусками по 75-100 г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 8-10 мин. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 мин при температуре 250-280°C. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Отпускают запеканку со сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.**Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Технологическая карта 54

Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		142		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
5,26/6,44	6,07/7,53	21,29/25,38	159,75/192	1,46/1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта 55**Наименование изделия:** Суп рыбный из консервов**Номер рецептуры:** 168**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	24	24	40	40
Картофель				
С 01.09-30.10	56	42	93	70
01.11-31.12	60	42	100	70
01.01-28.02.	65	42	108	70
01.03-новый урожай	70	42	117	70
Морковь				
До 01.01	12	9,6	20	16
С 01.01	13	9,6	22	16
Лук репчатый	5,7	4,8	9,5	8
Крупа рисовая	3	3	5	5
Масло сливочное	2,25	2,25	3,75	3,75
Укроп или петрушка	1,08	1,05	1,8	1,75
Вода или бульон рыбный	120	120	200	200
Выход		150		250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,8/9,67	3,3/5,49	7,66/12,77	85,55/142,58	4,37/7,29

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протёртые рыбные консервы, соль, зелень, доводят до готовности.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: внешний вид – картофель порезан брусочками или кубиками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей – мягкая, овощи сохранили форму. Цвет бульона золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы, в меру солёный. Запах продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта 56

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 151

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	28	20	39	28
Крупа рисовая	3	3	4	4
Масса отварного риса		7		10
Лук репчатый	4	3	5	4
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Масло растительное	0,7	0,7	1	1
Масса пассерованного лука		1,4		2
Капуста белокочанная	38	30	53	42
Масса отварной капусты		28		39
Масса полуфабриката		56		79
Масло растительное	2	2	3	3
Масс готовых голубцов		50		70
Выход		50		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,11/5,75	3,18/4,45	2,99/4,19	56,88/79,63	6,23/8,72

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности.

Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: мяса и капусты.

Технологическая карта 57

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 44

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	116	116	154	154
Вода	23	23	30	30
Макаронные изделия группы А	12	12	16	16
Масло коровье сладкосливочное	0,75	0,75	1	1
Сахар	1,5	1,5	2	2
Выход		150		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,39/5,85	4,36/5,81	14,99/19,99	16,25/155,0	0,75/1,0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта 58**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с мясом и сметаной****Номер рецептуры: 204****Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 01.09-30.10	24	18	33	25
01.11-31.12	26	18	36	25
01.01-28.02.	28	18	38	25
01.03-новый урожай	30	18	42	25
Капуста свежая	27	21,6	37,5	30
Крупа пшеничная	7,2	7,2	10	10
Морковь				
До 01.01	9	7,2	12,5	10
С 01.01.	10	7,2	13,3	10
Лук репчатый	8,6	7,2	12	10
Масло растительное	2	2	5	5
Вода	153	153	212,5	212,5
Говядина бескостная	16	14	24	22
Сметана	5	5	7	7
ВЫХОД:		180/10/5	-	250/15/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,8/2,51	3,96/5,52	11,75/16,39	84,96/118,51	7,76/10,82

Технология приготовления:

Крупу промывают, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук.

Мясо приготавливают отдельно. Хранят его в горячем бульоне и закладывают в суп непосредственно перед раздачей.

Дополнительно в суп при раздаче можно положить прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	101	46	115	53
Хлеб пшеничный	12	12	14	14
Лук репчатый	6	5	7	6
Яйца	1/4 шт.	9	1/4 шт.	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	10	10	11	11
Масса полуфабриката		81		93
Сухари	4	4	5	5
Масло растительное	3,5	3,5	5	5
Масса готовых изделий		70		80
Выход		70		80

Примечание: при поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,83/7,8	3,81/4,35	24,8/28,3	99,75/114	0,37/0,42

Технология приготовления

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С 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 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом панируют в сухарях. Котлеты запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.
Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта 60**Наименование изделия:** Каша гречневая молочная жидкая**Номер рецептуры:** 64**Наименование сборника рецептов:** Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая ядрица	17	17	20	20
Вода питьевая	20,4	20,4	24	24
Молоко	127,5	127,5	150	150
Сахар-песок	5,1	5,1	6	6
Масло сливочное несоленое	5,1	5,1	6	6
Соль йодированная	0,43	0,43	0,5	0,5
Выход		170		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг С
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,93/6,98	8,86/10,42	21,25/25,0	189,02/222,38	0,77/0,9

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству: Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

*Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды, доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Технологическая карта 61**Наименование изделия:** Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом птицы**Номер рецептуры:** 38**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 кат. потрошенные	31	27	39	35
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	53	40	67	50
с 31.10-31.12	57	40	72	50
с 31.12-28.02	62	40	77	50
с 29.02-01.09	67	40	84	50
Макаронные изделия	6	6	10	10
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13
Выход с мясом птицы		200/10		250/13

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
4,3/6,5	3,9/5,2	17,51/22,09	105,6/150	4,83/6,10

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2—2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до

готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции.

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубает спинную кость и порционируют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 175

Наименование изделия: **Плов из отварной птицы**

Номер рецептуры: 416

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица 1 категории потрошенная	158,10	140/101*	207,5	184/132*
Масса отварной мякоти птицы без кожи		53,3		70
Масло растительное	8,4	8,4	11	11
Лук репчатый	16,8	8,4	22	11
Морковь	10,7	8,4	14	11
Крупа рисовая	37,3	37,3	49	49
Бульон для риса	79,24	79,24	104	104
Масса готового риса с овощами		107		140
Выход		160		210

*В числителе — масса тушек кур до варки, в знаменателе — масса тушек вареных кур.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамины, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
10,03/13,16	10,0/13,12	27,76/36,43	237,45/311,65	0,3/0,4

Технология приготовления: Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35—40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15 % от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах пригоревших мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Технологическая карта № 295

Наименование изделия: **Картофель отварной**

Номер рецептуры: 318

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

–М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	107	80	133	100
или картофель молодой	103,2	82,6	129	103,2
Масса картофеля отварного		77,6		97
Масло сливочное	2,8	2,8	3,5	3,5
Выход		80		100

Химический состав блюда отварные на 130 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,53	2,3	12,27	75,92	11,2

Химический состав блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,91	2,88	15,34	94,9	14

Технология приготовления. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают. При отпуске картофель поливают сливочным маслом.

Требования к качеству. Внешний вид: очищенный картофель, кубики целые, не разваренные. Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый. Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Технологическая карта № 154

Наименование изделия: **Сельдь с луком**

Номер рецептуры: 364, 478

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	1 вариант		2 вариант	
	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь	46,8	22,5	62,4	30
Лук репчатый	21,6	18	28,8	24
или лук зелёный	22,5	18	30	24
Заправка для салатов:		9		12
Масло растительное	7,5	7,5	9,96	9,96
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Сахар	0,6	0,6	0,84	0,84
Соль	0,3	0,3	0,40	0,40
Выход		45		60

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,55	3,59	1,91	58,19	1,43

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,07	4,79	2,54	77,59	1,91

Технология приготовления заправки: Заправку для салатов приготавливают из смеси растительного масла и лимонной кислоты с добавлением йодированной соли, сахара. Заправку используют для салатов и винегретов.

Температура подачи заправки: 65 °С.

Срок реализации заправки: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству заправки: жидкая однородная масса. Цвет светло-желтый. Вкус кисловатый, умеренно соленый, растительного масла. Запах растительного масла.

Технология приготовления: Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком. Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель (30-50 г).

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция сельди мягкая, но не разваливающаяся. Цвет соответствует натуральным продуктам. Запах без посторонних привкусов и запахов. Не допускается «загар» и

запах окислившегося жира в сельди. Содержание соли в сельди не выше 4%.