Технологические карты

1. **Супы**

**Технологическая карта № \_5\_\_**

**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 1 категории бескостная | 14 | 13 | 18 | 16 |
| Или 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 | 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,82 | 4,79 | 7,83 | 93,69 | 34,54 | 0,87 | 0,04 | 0,02 | 7,8 |

                     Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,52 | 5,98 | 9,78 | 117 | 43,14 | 1,09 | 0,05 | 0,03 | 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 куска 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…+65º 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 № \_41\_\_**

**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 |  |  | 114 | 86 |
| с 01.09-31.10 | 92 | 69 | 123 | 86 |
| с 31.10-31.12 | 99 | 69 | 132 | 86 |
| с 31.12-28.02 | 106 | 69 | 144 | 86 |
| с 29.02-01.09 | 115 | 69 |  |  |
| Морковь |  |  | 11 | 9 |
| До 1 января | 9 | 7 | 12 | 9 |
| С 1 января | 10 | 7 | 5 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,6 | 1,6 | 151 | 151 |
| Бульон или вода | 121 | 121 |  | 215 |
| Выход |  | 172 |  | 35 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 28 |  |  |
| Фарш для фрикаделек: |  |  | 54 | 40 |
| Говядина (котлетное мясо) | 43 | 32 | 5 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 4 |
| Вода | 3 | 3 | 1/13 шт. | 3 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 |  | 47 |
| Масса полуфабриката |  | 38 |  | 35 |
| Выход |  | 28 |  | 215/35 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 172/28 | 114 | 86 |

           Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,2 | 4,24 | 11,62 | 133,8 | 24,86 | 1,28 | 0,11 | 0,06 | 8,42 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,5 | 5,3 | 14,52 | 191 | 31,07 | 1,6 | 0,14 | 0,08 | 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 пасссерованные 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 гприпускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60…+65º 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 № \_67\_\_**

**Наименование изделия: Суп - уха**

**Номер рецептуры:41**

**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 |
| Консервы рыбные в собственном соку | 32 | 32 | 40 | 40 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес» | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 68 | 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 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 10 | 8 | 13 | 10 |
| С 1 января | 11 | 8 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 200 |  | 250 |

 Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,24 | 5,2 | 20,24 | 112,8 | 21,3 | 0,96 | 0,11 | 0,06 | 9,64 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,3 | 6,5 | 25,3 | 150,3 | 26,62 | 1,2 | 0,14 | 0,08 | 12,05 |

**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. Дробленые крупы, хлопья овсяные «Геркулес» не промывают.

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.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель,  нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

*Консистенция:*овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* рыбы и овощей.

*Запах:*рыбы и овощей.

**Технологическая карта № \_70\_\_**

**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 бескостная | 14 | 13 | 18 | 16 |  |
| Или 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,38 | 5,2 | 11,03 | 116,11 | 38,04 | 1,31 | 0,07 | 0,05 | 7,97 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,22 | 6,5 | 13,77 | 145 | 47,51 | 1,64 | 0,09 | 0,06 | 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 куска 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 добавлнием 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…+65º 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 № \_98**

**Наименование Пельмени отварные** с маслом сливочным

**Номер рецептуры:**442,443,444

**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, 2011 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 |
| Тесто для пельменей |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 58 | 58 | 73 | 73 |
| Вода | 22 | 22 | 28 | 28 |
| Яйцо | 1/8 шт. | 5 | 1/7 шт. | 6 |
| Тесто для пельменей |  | 83 |  | 104 |
| Говядина | 108 | 80 | 100 | 100 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 10 |
| Сахар | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 |
| Вода | 17 | 17 | 21 | 21 |
| Масса фарша |  | 104 |  | 130 |
| Яйцо для смазки | 1/10 шт. | 4 | 1/8 шт. | 5 |
| Масса пельменей |  | 185 |  | 231 |
| Пельмени п/ф |  | 185 |  | 231 |
| Масса отварных пельменей |  | 200 |  | 250 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 200/5 |  | 250/6 |

Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 19,84 | 31,43 | 37,07 | 471,05 | 35,2 | 1,81 | 0,3 | 0,2 | 0 |

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 24,8 | 39,29 | 46,34 | 588,81 | 44 | 2,26 | 0,38 | 0,25 | 0 |

**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,

Пельмени варят в подсоленной воде или бульоне. ( нам 1 кг пельменей берут 4 л. воды и 15 г соли)

Для приготовления теста для пельменей: муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35˚ С воду, яйца, соль и замешивают до тех пор, пока оно не приобретете однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Для приготовления фарша: котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта толщиной шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядом рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш,  после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки.

Готовые отварные пельмени отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или с бульоном.

Температура подачи не ниже 75° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма сохранена.

*Консистенция:*оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная, мягкая.

*Цвет:*оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша -коричневый.

*Вкус:*умеренно соленые с запахом мяса и репчатого лука.

*Запах:* мяса и репчатого лука.

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

**Суп с рыбными консервами**

**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 плюс, 2014 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Консервы из рыбы | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Картофель | 93,25 | 70 | 9,33 | 7 |
| Морковь | 20 | 16 | 1 | 1,6 |
| Лук репчатый | 11,3 | 9,75 | 1,13 | 0,98 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 3,75 | 3,75 | 0,38 | 0,38 |
| Вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход: | 250 | |  | 25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,6 |
| Жиры (г): | 8,41 |
| Углеводы (г): | 14,33 |
| Эн.ценность (ккал): | 172,25 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 45,3 |
| Mg (мг): | 47,35 |
| Fe (мг): | 1,27 |
| C (мг): | 9,11 |

**Технология приготовления.**

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму.

Консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму. Цвет: бульона - золотисто–серый, овощей - натуральный. Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

**Технологическая карта № \_39\_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями**

**Номер рецептуры:44**

**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 |
| 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,39 | 4,36 | 14,99 | 116,25 | 141 | 0,27 | 0,06 | 0,11 | 0,75 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,85 | 5,81 | 19,99 | 155 | 188 | 0,36 | 0,08 | 0,14 | 1 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -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…+65º 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 №**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем**

**Номер рецептуры:  №67**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Капуста белокочанная** | **37,5** | **62,5** | **30** | **50** |
| **Картофель** | **24** | **40** | **18** | **30** |
| **молодой** | **23** | **38** | **18** | **30** |
| **с 01.11-31.12** | **26** | **43** | **18** | **30** |
| **с 01.01-28.02** | **28** | **46** | **18** | **30** |
| **с 01.03** | **30** | **50** | **18** | **30** |
| **Морковь** | **9,45** | **15,7** | **7,5** | **12,5** |
| **с 01.01** | **10,0** | **17,0** | **7,5** | **12,5** |
| **Лук репчатый** | **7,2** | **12** | **6** | **10** |
| **Томатное пюре** | **1,5** | **2,5** | **1,5** | **2,5** |
| **Масло растительное** | **3** | **5** | **3** | **5** |
| **Бульон или вода** | **120** | **200** | **120** | **20** |
| для бульона |  |  |  |  |
| **Мясо бескостное** |  |  | **40,2** | **67** |
| или**Птица обработанная** |  |  | **40,2** | **67** |
| **Вода** |  |  | **120** | **200** |
| **Лук** | **2,4** | **4** | **2,04** | **3,4** |
| **Морковь** | **2,52** | **4,2** | **2,04** | **3,4** |
| **с 01.01** | **2,7** | **4,5** | **2,04** | **3,4** |
| **Соль** | **0,7** | **1,1** | **0,7** | **1,1** |
| **Сметана** |  |  | **3** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **250** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **1,04** | **2,93** | **5,09** | **35** | **25,99** | **0,47** | **0,034** | **0,027** | **11,07** |
| **1,74** | **4,88** | **9,21** | **85** | **43,32** | **0,79** | **0,057** | **0,045** | **18,45** |

**Технология приготовления:**в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***в жидковатой части щей – капуста, нарезанная квадратиками. Морковь, лук, картофель – дольками.

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

***Цвет:*** бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

***Вкус:***капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

***Запах:***продуктов входящих в щи.

**Технологическая карта № \_1\_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры: 43**

**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 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 135 | 135 | 180 | 180 |
| Вода | 23 | 23 | 30 | 30 |
| Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес» | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Или ячневая, гречневая, перловая, пшено | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Сахар | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,75 | 0,75 | 1 | 1 |
| Выход |  | 150 |  | 200 |

    Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,32 | 4,97 | 13,71 | 117 | 149,81 | 0,17 | 0,05 | 0,07 | 0,88 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,76 | 6,63 | 18,28 | 156 | 199,75 | 0,22 | 0,07 | 0,09 | 1,17 |

**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. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают.

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*Крупа хорошо набухла, не разварена.

*Консистенция:*круп мягкая, супа - жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сладковатый.

*Запах:*кипяченого молока.

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП РИСОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 86

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 32,4 | 31 | 24,3 | 22,2 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа рисовая | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Томатная паста (25%) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 180 | | 200 |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 180 | 7,18 | 2,94 | 11,76 | 102,26 | 21,01 | 25,93 | 95,87 | 1,18 | 0,10 | 6,70 | 0,00 |
| 200 | 6,18 | 3,30 | 14,65 | 113,00 | 24,98 | 29,45 | 96,93 | 1,24 | 0,11 | 8,33 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю, овощам и мясу *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**СУП мясной С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мясо говядина на кости | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 50 | 100 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 3,2 | 3,2 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 110 | 110 | 160 | 160 |
| ВЫХОД: | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 180 | 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 21,60 | 53,32 | 0,87 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 200 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 24,60 | 27,00 | 66,65 | 1,09 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

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

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной

Технологическая карта: 25  
Номер рецептуры: 33  
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** | с 1-3 лет Нетто, г (Брутто, г) | с 3-7 лет Нетто, г (Брутто, г) |
| *Варка бульона* | | |
| Говядина 1 категории бескостная | 13 (14) | 16 (18) |
| Или говядина 1 категории на костях | 13 (18) | 16 (22) |
| Морковь До 1 января | 2,4 (3,04) | 3 (3,8) |
| Морковь С 1 января | 2,4 (3,2) | 3 (4) |
| Лук репчатый | 1,6 (1,9) | 2 (2,4) |
| Вода | 250 (250) | 313 (313) |
| Выход бульона | 200 | 250 |
| *Варка супа* | | |
| Картофель с 01.09-31.10 | 60 (80) | 75 (100) |
| Картофель с 31.10-31.12 | 60 (86) | 75 (107) |
| Картофель с 31.12-28.02 | 60 (92) | 75 (116) |
| Картофель с 29.02-01.09 | 60 (100) | 75 (125) |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 4 (4) | 5 (5) |
| Морковь До 1 января | 8 (10) | 10 (12,5) |
| Морковь С 1 января | 8 (11) | 10 (13,3) |
| Лук репчатый | 4 (5) | 5 (6) |
| Огурцы соленые | 12 (22) | 15 (27) |
| 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 |

**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 куска 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.  
Крупу 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Химический состав данного блюда** | **с 1-3 лет** | **с 3-7 лет** |
| *Пищевые вещества* | | |
| Белки, г | 3,28 | 4,1 |
| Жиры, г | 4,8 | 7,16 |
| Углеводы, г | 16,76 | 20,93 |
| Энерг. ценность, ккал | 116,11 | 145 |
| *Минер. вещества, мг* | | |
| Са | 23,77 | 29,69 |
| Fe | 0,86 | 1,07 |
| *Витамины, мг* | | |
| В1 | 0,09 | 0,11 |
| В2 | 0,06 | 0,07 |
| С | 6,57 | 8,2 |

**Технологическая карта № 2.5**

**Наименование изделия: Суп гороховый с гренками (на мясном б-не)**

**Номер рецептуры: №81**

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| брутто, г | | нетто, г | |
| 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | 3-7 лет |
| Говядина | 31,2 | 23,4 | 23,4 | 21,2 |
| Картофель | 40 | 67 | 30 | 50 |
| Молодой | 37 | 62 | 30 | 50 |
| с 01.11-31.12 | 43 | 71 | 30 | 50 |
| с 01.01-28.02 | 46 | 77 | 30 | 50 |
| с 01.03 | 50 | 83 | 30 | 50 |
| Фасоль, горох | 12,1 | 20,2 | 12 | 20 |
| Лук | 7,2 | 10 | 6 | 10 |
| Морковь | 9,6 | 16 | 7,5 | 12,5 |
| с 01.01 | 10 | 17 | 7,5 | 12,5 |
| Масло растительное | 3 | 5 | 3 | 5 |
| Бульон или вода для бульона |  |  | 100 | 175 |
| Соль | 0,7 | 1,1 | 0,7 | 1,1 |
| Выход: |  |  | 150 | 250 |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г | энерг. ценность, ккал |
| 3,29 | 3,07 | 9,79 | 81 | 3,48 |
| 5,49 | 5,27 | 16,32 | 135 | 5,81 |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

***Консистенция:*** картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюре образный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

***Цвет:*** светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого

***Вкус:*** умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

***Запах:*** продуктов, входящих в суп

1. **Салаты**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67 Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной. Номер рецептуры: 67**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 17,34 | 12,61 | 1,73 | 1,26 |
| Свекла | 11,46 | 91 | 1,15 | 0,9 |
| Морковь | 7,56 | 61 | 0,76 | 0,6 |
| Огурцы соленые | 11,28 | 9 | 1,13 | 0,9 |
| Капуста квашеная | 12,84 | 9 | 1,28 | 0,9 |
| Лук репчатый | 10,74 | 9 | 1,07 | 0,9 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |

**1- масса вареных очищенных овощей**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,84 |
| Жиры (г): | 6,02 |
| Углеводы (г): | 4,37 |
| Эн.ценность (ккал): | 75,06 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 18,72 |
| Mg мг): | 11,7 |
| Fe (мг): | 0,5 |
| C (мг): | 5,76 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель | 28,9 | 211 | 2,89 | 2,1 |
| Свекла | 19,1 | 151 | 1,91 | 1,5 |
| Морковь | 12,6 | 101 | 1,3 | 1 |
| Огурцы соленые | 18,8 | 15 | 1,88 | 1,5 |
| Капуста квашеная | 21,4 | 15 | 2,14 | 1,5 |
| Лук репчатый | 17,9 | 15 | 1,79 | 1,5 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1 | 1 |
| Выход |  | 100 |  | 10 |

**1- масса вареных очищенных овощей**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,4 |
| Жиры (г): | 10,04 |
| Углеводы (г): | 7,29 |
| Эн.ценность (ккал): | 125,1 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 31,2 |
| Mg мг): | 19,5 |
| Fe (мг): | 0,83 |
| C (мг): | 9,6 |

**Технология приготовления.**

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, лук мелко нарезают, лук припускают или пассируют. Капусту квашеную перебирают.

отжимают. шинкуют.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, репчатый лук мелко нарезан, припущен или пассирован, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов- хрустящая, картофеля, свеклы, моркови- мягкая,

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

**Технологическая карта № \_38**

**Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные**

**Номер рецептуры:**

**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 |
| Горошек зеленый или кукуруза консервированные | 75 | 75 | 100 | 100 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 45 |  | 60 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

  Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,25 | 0,09 | 3,74 | 24,75 | 11,7 | 0,32 | 0,15 | 0,08 | 4,5 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3 | 0,12 | 4,98 | 33 | 15,6 | 0,42 | 0,2 | 0,11 | 66 |

**Технология приготовления**

 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*круглая форма.

*Консистенция:*мягкая.

*Цвет:*зеленый.

*Вкус:*горошка отварного.

*Запах:*горошка отварного.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из горошка зеленого консервированного**

**Номер рецептуры: 10**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарный изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный | 88,59 | 57,6\* | 8,86 | 5,76 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 60 |  | 6 |

**\*- масса прогретого горошка**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,8 |
| Жиры (г): | 3,11 |
| Углеводы (г): | 3,78 |
| Эн.ценность (ккал): | 50,16 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 12,87 |
| Mg (мг): | 12,6 |
| Fe (мг): | 0,42 |
| C (мг): | 6,6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный | 147,65 | 96\* | 14,77 | 9,6 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10 |

**\*- масса прогретого горошка**

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,0 |
| Жиры (г): | 5,19 |
| Углеводы (г): | 6,3 |
| Эн.ценность (ккал): | 83,6 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ca (мг): | 21,45 |
| Mg (мг): | 21 |
| Fe (мг): | 0,7 |
| C (мг): | 11 |

**Технология приготовления.**

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. И отпускают с растительным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом.

Консистенция: сочная, плотная.

Цвет: свойственный сорту горошка.

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка.

Запах: консервированного зеленого горошка.

**Технологическая карта № \_4\_\_**

**Технологическая карта № \_81\_\_**

**Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с чесноком**

**Номер рецептуры:22**

**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 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 54 | 54 | 72 | 72 |
| С 1 января | 57 | 57 | 76 | 76 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 42 |  | 55,7 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | 0,4 | 0,3 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,62 | 3,41 | 3,41 | 48,75 | 14,89 | 0,56 | 0,01 | 0,04 | 3,38 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,83 | 4,54 | 4,55 | 65 | 19,85 | 0,75 | 0,01 | 0,05 | 4,5 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают  и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе  на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. 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 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат заправлен маслом растительным.

*Консистенция:*свекла *-*мягкая, сочная.

*Цвет:*темно-малиновый.

*Вкус:*острый,умеренно соленый, свойственный свекле, с привкусом чеснока.

*Запах:*чеснока в сочетании со свеклой, грецким орехом, растительным маслом.

**Технологическая карта № \_82\_\_**

**Наименование изделия: Салат из отварной моркови с чесноком**

**Номер рецептуры:9**

**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 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 53 | 53 | 71 | 71 |
| С 1 января | 56 | 56 | 75 | 75 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 42 |  | 56 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | 0,4 | 0,3 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,52 | 3,79 | 2,37 | 42 | 19,4 | 0,23 | 0,02 | 0,02 | 1,59 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,69 | 5,05 | 3,16 | 56 | 25,87 | 0,31 | 0,02 | 0,03 | 2,12 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления варят в кожуре, охлаждают; очищают  и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе  на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Подготовленную морковь нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок. Салат заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. 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 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*морковь нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока.

 Салат заправлен маслом растительным.

*Консистенция:*морковь *-*мягкая, сочная.

*Цвет:*оранжевый.

*Вкус:*острый,умеренно соленый, свойственный моркови, с привкусом чеснока.

*Запах:*чеснока в сочетании с морковью, грецким орехом, растительным маслом.

1. **Вторые блюда**

**Технологическая карта № \_6\_\_**

**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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,03 | 5,73 | 5,11 | 99,38 | 19,31 | 0,61 | 0,03 | 0,04 | 0,58 |

              Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 9,84 | 8,02 | 7,16 | 139,13 | 27,03 | 0,86 | 0,04 | 0,06 | 0,81 |

**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.

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.

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.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:*пышная, сочная, однородная

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

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

**Технологическая карта № \_29\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные**

**Номер рецептуры:134**

**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 |
| Или терпуг неразделанный | 84 | 46 | 96 | 53 |
| Или судак неразделанный | 97 | 46 | 111 | 53 |
| Или горбуша неразделанная | 84 | 46 | 96 | 53 |
| Или треска неразделанная | 110 | 46 | 126 | 53 |
| Или лосось неразделанный | 81 | 46 | 93 | 53 |
| Или филе | 108 | 93 | 61 | 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 |  |  |
| 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,83 | 3,81 | 24,8 | 99,75 | 38,59 | 0,77 | 0,05 | 0,08 | 0,37 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,8 | 4,35 | 28,3 | 114 | 44,1 | 0,88 | 0,06 | 0,09 | 0,42 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 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 формуют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280˚ С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы 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 № \_35\_\_**

**Наименование изделия: Гуляш**

**Номер рецептуры:152**

**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 (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка) | 68 | 50 | 90 | 66 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 55 | 50 | 73 |  |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 4 | 3 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Масса тушеного мяса |  | 30 |  | 40 |
| Масса соуса |  | 30 |  | 40 |
| Выход с соусом |  | 60 |  | 80 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,5 | 5,7 | 1,85 | 123,6 | 2,84 | 0,14 | 0,03 | 0,02 | 0,6 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6 | 7,6 | 2,47 | 164,8 | 3,79 | 0,18 | 0,04 | 0,02 | 0,8 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6 | 7,6 | 2,47 | 164,8 | 3,79 | 0,18 | 0,04 | 0,02 | 0,8 |

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

Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по  1-2 куски на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

*Консистенция:*мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:*свойственный мясу отварной говядины.

**Технологическая карта № \_40\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная в сметанном соусе**

**Номер рецептуры: 139**

**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 |
| Минтай неразделанный | 183 | 85 | 208 | 96 |
| Или терпуг неразделанный | 154 | 85 | 175 | 96 |
| Или судак неразделанный | 176 | 85 | 201 | 96 |
| Или горбуша неразделанная | 154 | 85 | 175 | 96 |
| Или треска неразделанная | 203 | 85 | 232 | 96 |
| Или лосось неразделанный | 151 | 85 | 172 | 96 |
| Или филе | 98 | 85 | 111 | 96 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 19 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 30 | 24 | 35 | 28 |
| С 1 января | 32 | 24 | 37 | 28 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Соус сметанный |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Овощной отвар или вода | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Масса соуса |  | 9 |  | 10 |
| Сметана | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход соуса |  | 18 |  | 20 |
| Масса тушеной рыбы |  | 70 |  | 80 |
| Масса готовой рыбы с овощами и соусом |  | 88 |  | 100 |
| Выход |  | 70/18 |  | 80/20 |

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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 10,74 | 5,72 | 48,58 | 121,62 | 49,13 | 0,94 | 0,1 | 0,1 | 1,98 |

     Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 12,2 | 6,5 | 55,2 | 138,2 | 55,83 | 1,07 | 0,11 | 0,11 | 2,23 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Порционные куски рыбы, нарезанные на кусочки под углом 90˚ С, укладывают в лоток или противень, смаханный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный.

Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 мин до готовности кладут лавровый лист.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120˚ С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70˚С, растирают с о сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным.

*Консистенция:*мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Цвет:*рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

*Вкус:*рыбы, солоноватый.

*Запах:*рыбный.

**Технологическая карта № \_64**

**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 рассыпчатого 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,41 | 6,78 | 5,22 | 107,5 | 3,28 | 0,16 | 0,03 | 0,03 | 0,56 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,5 | 4,59 | 0,23 | 0,04 | 0,04 | 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, пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают 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…+65º 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 № \_80\_\_**

**Наименование изделия: Фрикадельки из говядины**

**Номер рецептуры:176**

**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 (котлетное мясо) | 47 | 34 | 66 | 48 |
| Хлеб пшеничный | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Молоко | 10 | 10 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Масса полуфабриката |  | 59 |  | 83 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| масса готовых фрикаделек |  | 50 |  | 70 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |

       Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,61 | 6,06 | 6,52 | 108,57 | 14,75 | 0,51 | 0,04 | 0,03 | 0,49 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 9,26 | 8,49 | 9,13 | 152 | 20,65 | 0,72 | 0,05 | 0,04 | 0,68 |

**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.

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.

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.

Мясо измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке пшеничный хлеб, соль, перемешивают и повторно пропускают через мясорубку, добавляют лук репчатый. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделывают в виде шариков, панируют в муке, укладывают в емкость, смазанную маслом, заливают соусом и  тушат 15-20 минут.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма сохранена в виде шариков, без трещин.

*Консистенция:*мягкая, сочная.

*Цвет:*на разрезе - серый.

*Вкус:*мяса, солоноватый.

*Запах:*мяса.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Плов из мяса**

**Номер рецептуры:  №304**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Говядина** | **130** | **154** | **96** | **114** |
| **Масса отварной птицы** | **-** | **-** | **60** | **70** |
| **Масса отварного мяса** | **-** | **-** | **60** | **70** |
| **Масло сливочное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Морковь** | **14** | **16** | **11** | **13** |
| **с 01.01.** | **14,6** | **17,3** | **11** | **13** |
| **Лук репчатый** | **7** | **11** | **6** | **9** |
| **Томатное пюре** | **-** | **7** | **-** | **7** |
| **Крупа рисовая** | **31** | **46** | **31** | **46** |
| **Масса готового риса с овощами** | **-** | **-** | **90** | **130** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **14,17** | **11,96** | **25,08** | **264** | **31,59** | **1,47** | **0,03** | **0,08** | **0,38** |
| **19,33** | **16,19** | **33,99** | **359** | **42,95** | **2,08** | **0,05** | **0,11** | **0,96** |

**Технология приготовления:**мясо птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелконарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре предварительно прокипятить. При отпуске посыпают зеленью.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый

***Консистенция:***мясо – мягкая, риса – мягкая

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

***Вкус***: свойственный продуктам, входящим в блюдо

***Запах:***свойственный продуктам, входящим в блюдо

**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 (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,63 | 3,98 | 11 | 170,45 | 44,28 | 0,73 | 0,10 | 0,02 | 6,13 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 7,5 | 5,3 | 14,66 | 227,27 | 59,04 | 0,97 | 0,13 | 0,03 | 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…+65º 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 № \_71\_\_**

**Наименование изделия: Голубцы ленивые**

**Номер рецептуры:151**

**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) | 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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,11 | 3,18 | 2,99 | 56,88 | 16,93 | 0,43 | 0,02 | 0,03 | 6,23 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,75 | 4,45 | 4,19 | 79,63 | 23,7 | 0,6 | 0,03 | 0,04 | 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 листы.

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, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма сохранена.

*Консистенция:*мягкая, сочная.

*Цвет*: на разрезе - светло-серый.

*Вкуси запах:*мяса и капусты.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:  Колбаса (порциями)**

**Номер рецептуры:  №9**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **50** | **60** | **50** | **60** |
| **Колбаса вареная** | **51** | **61** | **50** | **60** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **50** | **60** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **6,4** | **11,1** | **0,75** | **128** | **14,5** | **0,85** | **0,11** | **0,07** | **-** |
| **7,6** | **13,3** | **0,9** | **154** | **17,4** | **1,02** | **0,13** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:**С колбасы удаляют оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. Отпускают как самостоятельное блюдо, без гарнира.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***кружочки одинакового диаметра

***Консистенция:*** мягкая, не крошащаяся

***Цвет:***соответствующий виду колбасы

***Вкус***: соответствующий виду колбасы

***Запах :***соответствующий виду колбасы

**технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом**

**Номер рецептуры:  №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных изделий. 2010 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Говядина** | **130** | **151** | **96** | **112** |
| **или кура** | **177** | **206** | **157** | **183** |
| **Масса готового мяса** |  |  | **60** | **70** |
| **Картофель** | **64** | **86** | **48** | **64** |
| **Молодой** | **60** | **80** | **48** | **64** |
| **с 01.11-31.12** | **68** | **91** | **48** | **64** |
| **с 01.01-28.02** | **74** | **98** | **48** | **64** |
| **с 01.03** | **80** | **106** | **48** | **64** |
| **Морковь** | **30** | **40** | **24** | **32** |
| **с 01.01** | **32** | **43** | **24** | **32** |
| **Лук репчатый** | **24** | **34** | **20** | **28** |
| **Капуста белокочанная** | **21** | **28** | **17** | **22** |
| **Масло растительное** | **6** | **8** | **6** | **8** |
| **Тыква** | **26** | **34** | **18** | **24** |
| **или кабачки** | **27** | **36** | **18** | **24** |
| **Соус** |  |  | **45** | **60** |
| **Для соуса:** |  |  |  |  |
| **Сметана** | **11,25** | **15** | **11,25** | **15** |
| **Мука** | **4,05** | **4,5** | **4,05** | **4,5** |
| **Вода или отвар** | **40,5** | **45** | **40,5** | **45** |
| **Масса белого соуса** |  |  | **40,5** | **45** |
| **Соль** | **0,36** | **0,48** | **0,36** | **0,48** |
| **Сливочное масло** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **ВЫХОД** |  |  | **150** | **200** |

**Технологическая карта**

**Наименование блюда БУУЗЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Фарш говяжий | 50 | 50 |
| Лук репчатый | 6 | 5 |
| Вода | 5 | 5 |
| **Масса фарша** |  | 60 |
| Тесто: |  |  |
| Мука пшеничная | 30 | 30 |
| Мука пшеничная на подпыл | 2 | 2 |
| Яйца |  |  |
| Вода | 3 | 3 |
| Соль | 2 | 2 |
| **Масса теста** |  | 35 |
| **Масса п/ф** |  | 95 |
| Масло растительное для смазки решеток | 2,5 | 2,5 |
| **Выход** |  | **95** |

Технология приготовления

Подготовленное мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко нарезанный лук репчатый, соль, перец черный молотый, воду и тщательно перемешивают. Из просеянной муки, воды, нагретой до 30-35°С, яиц и соли замешивают тесто до однородной консистенции и выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания эластичности. Готовое тесто делят на куски массой 30 г и раскатывают их на лепешки (утонченные по краям) толщиной 1,5—2 мм, на середину которых кладут фарш массой 75 г, края защипывают (оставляя небольшое отверстие для выхода пара) и придают изделию круглую форму. Изделия укладывают на смазанную растительным маслом решетку и варят на пару в течение 20 мин. Отпускают по 2 шт. на порцию.

1. **Гарниры**

**Технологическая карта № \_91\_\_**

**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 | 85 | 64 | 102 | 77 |
| с 31.10-31.12 | 92 | 64 | 110 | 77 |
| с 31.12-28.02 | 99 | 64 | 119 | 77 |
| с 29.02-01.09 | 107 | 64 | 129 | 77 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Масса кипяченого молока |  | 11 |  | 13 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 75 |  | 90 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,53 | 2,62 | 9,03 | 71 | 23,09 | 0,53 | 0,07 | 0,05 | 8,98 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,83 | 3,14 | 10,84 | 85,2 | 27,71 | 0,64 | 0,08 | 0,06 | 10,77 |

**Технология приготовления**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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  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 80º 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 100º  С 5-6 минут.

Температура подачи +60…+65º 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 № \_27\_\_**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**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 1,5-3 лет | с 1,5-3 лет | с 3-7 лет | с 3-7 лет |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 157 | 126 | 198 | 158 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12 | 10 | 15 | 12 |
| С 1 января | 13 | 10 | 16 | 12 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 13 | 11 |
| Мука пшеничная | 1,6 | 16 | 2 | 2 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Выход |  | 120 |  | 150 |

                  Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 2,41 | 4,52 | 8,11 | 87,6 | 66,46 | 0,8 | 0,04 | 0,02 | 14,64 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,02 | 5,66 | 10,14 | 109,5 | 83,07 | 1 | 0,05 | 0,03 | 18,3 |

**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 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 листы.

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. Температура подачи +60…+65º 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 №**

**Наименование изделия: Макароны отварные**

**Номер рецептуры:  №317**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Макароны** | **34** | **52** |  |  |
| **Масса отварных макарон** | **-** | **-** | **97** | **145** |
| **Масло сливочное** | **3,5** | **5** | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,67** | **3,01** | **17,63** | **112** | **3,24** | **0,73** | **0,03** | **0,017** | **-** |
| **5,50** | **4,57** | **26,44** | **168** | **4,86** | **1,09** | **0,04** | **0,052** | **-** |

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6л воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

***Консистенция:***мягкая, но упругая

***Цвет:***от белого до светло-кремового

***Вкус :***вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

***Запах:***вареных макаронных изделий и сливочного масла

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая**

**Номер рецептуры:  №313**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Гречневая крупа** | **35** | **50** | **35** | **50** |
| **Вода** | **71** | **106,5** | **71** | **106,5** |
| **Соль** | **0,025** | **0,037** | **0,025** | **0,037** |
| **Масса гречневой каши** |  |  | **97** | **145** |
| **Масло сливочное** |  |  | **3,5** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **5,73** | **4,06** | **25,76** | **162** | **9,88** | **3,04** | **0,13** | **0,07** | **-** |
| **8,59** | **6,09** | **38,64** | **243** | **14,82** | **4,56** | **0,1449** | **0,10** | **-** |

**Технология приготовления:**подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

***Консистенция:***рассыпчатая, легкая, однородная

***Цвет:***от светло коричневого до коричневого

***Вкус :***каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Рис отварной**

**Номер рецептуры:  №315**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **100** | **150** | **100** | **150** |
| **Крупа рисовая** | **35,7** | **53,5** | **35,7** | **53,5** |
| **Масло сливочное** | **4,5** | **6,75** | **4,5** | **6,75** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **100** | **150** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,43** | **3,58** | **24,45** | **140** | **0,9** | **0,35** | **0,017** | **0,013** |  |
| **3,64** | **5,37** | **36,67** | **210** | **1,35** | **0,52** | **0,025** | **0,019** |  |

**Технология приготовления:**подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***зерна крупы – целые, хорошо набухшие, легко разделяются

***Консистенция:***рассыпчатая, мягкая, однородная

***Цвет:***от белого до кремового

***Вкус:***отварного риса с маслом

***Запах:***отварного риса с маслом

1. **Каши**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая рисовая с маслом**

**Номер рецептуры: № 168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Рис** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,32** | **3,96** | **24,08** | **14,2** | **4,5** | **0,34** | **0,02** | **0,02** | **-** |
| **3,09** | **4,07** | **32,09** | **177,0** | **5,7** | **0,45** | **0,03** | **0,02** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая пшенная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Пшено** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **4,27** | **4,86** | **24,48** | **159,0** | **11,8** | **1,01** | **0,11** | **0,01** | **-** |
| **5,67** | **5,28** | **32,55** | **200,0** | **15,5** | **1,34** | **0,15** | **0,02** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязкая геркулесовая с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа «Геркулес»** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **4,05** | **5,69** | **20,36** | **149,0** | **18,9** | **1,16** | **0,11** | **0,03** | **-** |
| **5,39** | **6,38** | **27,13** | **187,0** | **24,5** | **1,54** | **0,14** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша вязка пшеничная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа пшеничная** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **4,08** | **4,08** | **25,05** | **153,0** | **16,6** | **1,74** | **0,08** | **0,03** | **-** |
| **5,43** | **4,23** | **33,38** | **193,0** | **21,5** | **2,32** | **0,11** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша манная с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа манная** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,40** | **3,96** | **22,94** | **141,0** | **8,4** | **0,34** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **4,52** | **4,07** | **30,57** | **177,0** | **10,6** | **0,45** | **0,04** | **0,02** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша ячневая вязкая с маслом**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа ячневая** | **33** | **44** | **33** | **44** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,30** | **4,06** | **21,24** | **136,0** | **28,0** | **0,60** | **0,06** | **0,03** | **-** |
| **4,39** | **4,20** | **28,30** | **169,0** | **37,0** | **0,80** | **0,08** | **0,03** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Каша гречневая вязкая**

**Номер рецептуры: №168**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Крупа гречневая** | **37** | **50** | **37** | **50** |
| **Молоко** | **100** | **130** | **100** | **130** |
| **Вода** | **50** | **70** | **50** | **70** |
| **Сахар** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Масло сливочное** | **4** | **5** | **4** | **5** |
| **Выход:** |  |  | **150/4** | **200/5** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **4,67** | **4,86** | **20,94** | **146,0** | **9,2** | **2,48** | **0,11** | **0,06** | **-** |
| **6,21** | **5,28** | **27,90** | **184,0** | **12,1** | **3,30** | **0,15** | **0,08** | **-** |

**Технология приготовления:** Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды. Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

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

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

***Цвет:*** свойственный данному виду крупы

***Вкус:*** с выраженным вкусом крупы

***Запах:*** свойственный данному виду крупы.

**6.напитки**

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов**

**Номер рецептуры:  №376**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **250** | **150** | **250** |
| **Фрукты сушеные (смесь)** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или курага** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или изюм** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **или чернослив** | **24** | **20** | **24** | **20** |
| **Сахар** | **12** | **16** | **12** | **16** |
| **Кислота лимонная** | **0,15** | **0,2** | **0,15** | **0,2** |
| **Вода** | **152** | **205** | **152** | **205** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **0,33** | **0,015** | **20,82** | **84,75** | **23,86** | **0,93** | **0,0015** | **0,004** | **0,30** |
| **0,44** | **0,02** | **27,76** | **113** | **31,82** | **1,24** | **0,002** | **0,006** | **0,4** |

**Технология приготовления:**подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод , сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

***Консистенция:***отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

***Вкус***: сладкий

***Запах:***ароматов плодов или ягод

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:  №397**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Какао порошок** | **2** | **2** | **2** | **2** |
| **Сахар** | **8** | **10** | **8** | **10** |
| **Молоко** | **92** | **110** | **92** | **110** |
| **Вода** | **65** | **80** | **62** | **80** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,15** | **2,72** | **12,96** | **89** | **114,7** | **0,41** | **0,04** | **0,14** | **1,20** |
| **3,67** | **3,19** | **15,82** | **107** | **137,0** | **0,43** | **0,05** | **0,17** | **1,43** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан

***Консистенция :***жидкая

***Цвет:***светло - шоколадный

***Вкус***: сладкий, с привкусом какао и молока

***Запах:***свойственный какао

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры:  №395**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Кофейный напиток** | **2** | **3** | **2** | **3** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Молоко** | **75** | **90** | **75** | **90** |
| **Вода** | **90** | **108** | **90** | **108** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  |  |  |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,34** | **2,00** | **10,63** | **70** | **94,3** | **0,10** | **0,03** | **0,11** | **0,98** |
| **2,85** | **2,41** | **14,36** | **91** | **113,2** | **0,12** | **0,04** | **0,14** | **1,17** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***кофейный напиток налит в стакан или чашку

***Консистенция:***жидкая

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

***Запах:***аромат кофейного напитка и кипяченого молока

**Технологическая карта № 63**

**Наименование изделия: Кисель из плодово-ягодного концентрата**

**Номер рецептуры:  №384**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
|  | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Концентрат киселя** | **18** | **24** | **18** | **24** |
| **Сахар** | **6** | **10** | **6** | **10** |
| **Вода** | **143** | **190** | **143** | **190** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **1,02** | **-** | **21,76** | **87,14** | **6,3** | **0,1** | **0,001** | **0,002** | **0,3** |
| **1,36** | **-** | **29,02** | **116,19** | **8,4** | **0,14** | **0,002** | **0,003** | **0,4** |

**Технология приготовления:**концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и непрерывно помешивая доводят до кипения, охлаждают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***однородная прозрачная масса

***Консистенция:***средней густоты, без комков заварившегося крахмала

***Цвет :***свойственный используемому сырью

***Вкус***: кисло-сладкий

***Запах:***свойственный используемому сырью

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры:  №394**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Чай – заварка** | **20** | **30** | **20** | **30** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Молоко или сливки** | **92** | **92** | **90** | **90** |
| **Вода** | **40** | **60** | **40** | **60** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,65** | **2,33** | **11,31** | **77** | **112,0** | **0,28** | **0,04** | **0,14** | **1,19** |
| **2,67** | **2,34** | **14,31** | **89** | **113,9** | **0,37** | **0,04** | **0,14** | **1,20** |

**Технология приготовления:**к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***жидкость серовато – белого цвета

***Консистенция:***жидкая

***Цвет:***серовато – белый

***Вкус***: сладкий с привкусом молока

***Запах:***свойственный молоку и чаю

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры:  №393**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Чай заварка** | **20** | **30** | **20** | **30** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Лимон** | **4** | **3,5** | **3,5** | **7** |
| **Вода** | **130** | **130** | **130** | **150** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **0,07** | **0,01** | **7,10** | **29** | **9,4** | **0,21** | **-** | **-** | **1,42** |
| **0,12** | **0,02** | **10,20** | **41** | **12,8** | **0,32** | **-** | **-** | **2,83** |

**Технология приготовления:**предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

***Консистенция :***жидкая

***Цвет:***золотисто - коричневый

***Вкус***: сладкий с привкусом лимона

***Запах:***свойственный чаю и лимону

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Напиток каркадэ**

**Номер рецептуры:  №398**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **каркадэ** | **15** | **18** | **15** | **18** |
| **Сахар** | **7** | **10** | **7** | **10** |
| **Вода** | **150** | **180** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **0,51** | **0,21** | **14,23** | **61** | **16,2** | **0,47** | **0,01** | **0,05** | **75,0** |
| **0,61** | **0,25** | **18,67** | **19** | **19,2** | **0,57** | **0,01** | **0,05** | **90,0** |

**Технология приготовления:** плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисливающегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид :***напиток налит в стакан

***Консистенция***: жидкая

***Цвет:***темно - красный

***Вкус***: кисло – сладкий с привкусом каркадэ

***Запах:***без запаха

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные**

**Номер рецептуры:  №**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Сок томатный, или морковный или яблочный или абрикосовый или виноградный** | **150** | **180** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **Том** | **1,50** | **0,15** | **4,35** | **25** | **10,5** | **0,75** | **0,05** | **0,05** | **16,0** |
| **1,80** | **0,18** | **5,22** | **30** | **12,6** | **0,80** | **0,02** | **0,05** | **18,0** |
| **морк** | **1,65** | **0,15** | **0,30** | **84** | **28,5** | **0,90** | **0,02** | **0,03** | **4,50** |
| **1,98** | **0,18** | **22,68** | **100** | **34,2** | **1,08** | **0,02** | **0,04** | **5,40** |
| **Ябл** | **0,75** | **-** | **15,15** | **64** | **10,5** | **2,10** | **0,02** | **0,02** | **3,00** |
| **0,90** | **-** | **18,18** | **76** | **12,6** | **2,52** | **0,02** | **0,02** | **3,60** |
| **Абр** | **0,75** | **-** | **19,05** | **79** | **30,0** | **0,36** | **0,03** | **0,02** | **6,0** |
| **0,90** | **-** | **22,86** | **95** | **36,0** | **0,45** | **0,04** | **0,02** | **7,2** |
| **вишн** | **0,45** | **0,30** | **24,45** | **102** | **30** | **0,60** | **0,02** | **0,02** | **3,0** |
| **0,54** | **0,36** | **29,34** | **123** | **36** | **0,72** | **0,03** | **0,02** | **3,60** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***сок налит в стаканы

***Консистенция:***жидкая

***Цвет:***соответствует соку

***Вкус***: соответствует соку

***Запах:***соответствует соку

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Компот из свежих плодов**

**Номер рецептуры:  №372**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **200** | **150** | **200** |
| **Яблоки** | **34** | **45** | **30** | **40** |
| **или груша** | **33** | **44** | **30** | **40** |
| **Вода** | **129** | **172** | **129** | **172** |
| **Сахар** | **15** | **20** | **15** | **20** |
| **Кислота лимонная** | **0,15** | **0,2** | **0,15** | **0,2** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **200** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **Ябл** | **0,12** | **0,12** | **17,91** | **73,2** | **10,86** | **0,70** | **0,007** | **0,006** | **1,29** |
| **0,16** | **0,16** | **23,88** | **97,6** | **14,48** | **0,94** | **0,01** | **0,008** | **1,72** |
| **груша** | **0,12** | **0,09** | **18,06** | **73,5** | **11,95** | **0,73** | **0,004** | **0,07** | **0,64** |
| **0,16** | **0,12** | **24,08** | **98** | **15,94** | **0,98** | **0,006** | **0,01** | **0,86** |

**Технология приготовления:** яблоки, груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду, слегка подкислённую лимонной кислотой. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют  лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не боле 6-8 мин.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

***Консистенция:***компота – жидкая, плодов мягкая

***Цвет:***присущий вареным плодам в сиропе

***Вкус***: кисло сладкий

***Запах:***фруктов – концентрированный, приятный

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры:  №400**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **150** | **180** | **150** | **180** |
| **Молоко** | **158** | **189** | **150** | **180** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **150** | **180** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **4,58** | **4,08** | **7,58** | **85** | **189,6** | **0,16** | **0,06** | **0,24** | **2,05** |
| **5,48** | **4,88** | **9,07** | **102** | **226,8** | **0,19** | **0,08** | **0,28** | **2,46** |

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

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***молоко без пленки на поверхности

***Консистенция:*** жидкая

***Цвет:***белый, с кремовым оттенком

***Вкус***: молока

***Запах:***молока

**Технологическая карта № \_2**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 253**

**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 |
| 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 |
| 114Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

             Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,08 | 1,08 | 11,67 | 76,67 | 90,2 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,83 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 1,3 | 1,3 | 14 | 92 | 108,24 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 1 |

**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…+65º 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 № \_12**

**Наименование изделия: Чай без сахара**

**Номер рецептуры:263, 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 | 0,45 | 0,45 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 50 |
| Вода | 113 | 113 | 150 | 150 |
| Выход с сахаром |  | 150 |  | 200 |

                         Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0,11 | 0,02 | 0 | 0 | 0 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0,11 | 0,02 | 0 | 0 | 0 |

**Технология приготовления**

    В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком.

   Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:*жидкая.

*Цвет:*золотисто-коричневый.

*Вкус:*чуть терпкий.

*Запах:*свойственный чаю.

**7.выпечка**

**Технологическая карта № \_3\_\_**

**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 |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 30 | 30 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 9,6 | 9 | 14,9 | 14 |
| Выход с маслом и сыром |  | 20/4/9 |  | 30/5/14 |

                Химический состав данного блюда (для детей с 1,5-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,61 | 5,4 | 9,75 | 106 | 94,48 | 0,33 | 0,02 | 0,01 | 0,14 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,06 | 7 | 14,62 | 145 | 126,6 | 0,47 | 0,03 | 0,03 | 0,19 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи 15º 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 № \_28\_\_**

**Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры:289, 314**

**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, в г. | |
|  | с 1-3 лет | с 3-7 лет |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 29 | 34 |
| Сахар | 1,7 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,7 | 2 |
| Яйцо | 1,7 или 1/24 шт. | 2 или 1/20 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 12 | 14 |
| Тесто дрожжевое | 46 | 54 |
| Мука на подпыл | 1,7 | 2 |
| Фарш творожный | 24 | 28 |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 21,9/21,4 | 25,5/25 |
| Яйца | 1,7 или 1/24 шт. | 2 или 1/20 шт. |
| Сахар | 1,7 | 2 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 2 |
| Ванилин | 0,0024 | 0,0028 |
| Яйцо для смазки | 1,7 или 1/24 шт. | 2 или 1/20 шт. |
| Жир для смазки  листов | 0,5 | 0,2 |
| Выход | 60 | 70 |

 Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,8 | 3,69 | 20,98 | 156,3 | 47,19 | 0,39 | 0,08 | 0,09 | 0,26 |

      Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,6 | 4,3 | 24,48 | 182,3 | 55,05 | 0,46 | 0,09 | 0,1 | 0,3 |

**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 дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70%  от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

         Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

         Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

         Из тес­та разделывают булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, кото­рое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирочную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма круглая, в середине фарш.

*Консистенция:*мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию и творогу.

*Запах:*свойственный данному изделию и творогу.

**Технологическая карта № \_43\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем**

**Номер рецептуры:294,299,302,303**

**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, в г. | |
|  | с 1-3 лет | с 3-7 лет |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 28 | 32 |
| Сахар | 1,7 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 4 |
| Яйцо | 3 или 1/13 шт. | 4 или 1/10 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 7 | 8 |
| Мука на подпыл | 0,9 | 1 |
| Фарш | 25 | 29 |
| Жир для смазки листов | 0,9 | 1 |
| Яйцо | 1,3 или 1/31 шт. | 1,5 или 1/27 шт. |
| Выход | 60 | 70 |

                 Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,87 | 4,32 | 24,4 | 162 | 26,37 | 0,53 | 0,07 | 0,03 | 18,51 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,51 | 5,04 | 28,47 | 189 | 30,76 | 0,52 | 0,08 | 0,04 | 21,6 |

**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 дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70%  от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

         Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

         Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

         Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

         Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:*пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:*свойственный   выпеченному  дрожжевому  тесту, без аромата перекисшего теста.

**Фарш картофельный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 29 | 22 | 33 | 25 |
| с 31.10-31.12 | 31 | 22 | 36 | 25 |
| с 31.12-28.02 | 34 | 22 | 39 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 37 | 22 | 42 | 25 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло растительное | 0,7258 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 25 |  | 29 |

\*- Масса овощей после тепловой обработки.

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

Очищенный  картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

**Фарш из свежей капусты**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Капуста белокочанная свежая | 36 | 29 | 44 | 34 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Масса готовой капусты |  | 22 |  | 25 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Масса пассерованного лука |  | 2,4 |  | 3 |
| Зелень | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 25 |  | 29 |

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

**Фарш морковный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 34 | 27 | 40 | 32 |
| С 1 января | 36 | 27 | 46 | 32 |
| Масса припущенной моркови |  | 25 |  | 29 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 25 |  | 29 |

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

          Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

**Технологическая карта № \_60**

**Наименование изделия: Коржик молочный**

**Номер рецептуры:279**

**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, в г. | |
|  | с 1-3 лет | с 3-7 лет |
| Мука пшеничная высшего сорта | 32 | 37 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,7 | 2 |
| Сахар-песок | 17 | 20 |
| Масло коровье сладкосливочное | 8 | 9 |
| Яйцо | 1,7 или 1/24 шт. | 2 или 1/20 шт. |
| Яйцо (для смазки) | 0,9 или 1/44 шт. | 1 или 1/40 шт. |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 6 | 7 |
| Натрий двууглекислый | 0,45 | 0,525 |
| Ванилин | 0,01 | 0,0117 |
| Масса полуфабриката | 66 | 77 |
| Выход | 60 | 70 |

       Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,1057 | 7,5086 | 40,757 | 246,86 | 16,26 | 0,5571 | 0,05143 | 0,017 | 0,0077 |

       Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,79 | 8,76 | 47,55 | 288 | 18,98 | 0,65 | 0,06 | 0,02 | 0,009 |

**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.

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма правильная в соответствии с технологией, изделия круглой формы.

*Консистенция:*рассыпчатая, слегка жесткая.

*Цвет:*светло-желтый.

*Вкус и запах:*приятный.

**Технологическая карта № \_66\_\_**

**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 (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,24 | 8,1 | 34,31 | 234 | 104,1 | 0,69 | 0,08 | 0,05 | 1,03 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 6,24 | 8,1 | 34,31 | 234 | 104,1 | 0,69 | 0,08 | 0,05 | 1,03 |

**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.

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…+65º 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:*свежевыпеченного изделия с джемом.

*Запах:*свежевыпеченного изделия.

**Технологическая карта № \_72\_\_**

**Наименование изделия: «Гребешок» из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры:417**

**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, в г. | |
|  | с 1-3 лет | с 3-7 лет |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 39 | 45 |
| Сахар | 1,7 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,7 | 2 |
| Яйцо | 1,7 или 1/24 шт. | 2 или 1/20 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1,2 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 15 | 18 |
| Масса теста дрожжевого | 60 | 70 |
| Мука на подпыл | 1,3 | 1,5 |
| Повидло | 13,9/13,7 | 16,3/16 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,9 | 1 |
| Яйца для смазки | 0,9 или 1/44 шт. | 1 или 1/40 шт. |
| Выход | 60 | 70 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 4,54 | 4,07 | 25,3 | 157,11 | 32,56 | 0,75 | 0,09 | 0,03 | 0,22 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,3 | 4,75 | 29,5 | 183,3 | 37,99 | 0,87 | 0,11 | 0,04 | 0,26 |

**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 дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70%  от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

         Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

         Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

         Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом или безопарным способом, делят на куски массой 70 г., формуют шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки, на половину которой кладут начинку, защипывая края, по краям делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200˚ С 15-20 минут. Изделия можно выпекать в виде ватрушки, или рогалика, или пирожка.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*соответствущая форма, с повидлом.

*Консистенция:*пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду повидла.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:*свойственный   выпеченному  дрожжевому  тесту, без аромата перекисшего теста.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:  Бутерброд с джемом или повидлом**

**Номер рецептуры:  №2**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **45** | **65** | **45** | **65** |
| **Джем или повидло** | **20,2** | **20,2** | **20** | **20** |
| **Масло сливочное** | **5** | **5** | **5** | **5** |
| **Хлеб пшеничный** | **20** | **40** | **20** | **40** |
| **Выход:** |  |  | **45** | **65** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,03** | **3,21** | **11,34** | **127** | **8,91** | **0,71** | **0,02** | **0,02** | **0,08** |
| **2,94** | **4,64** | **16,38** | **184** | **12,88** | **1,02** | **0,03** | **0,03** | **0,11** |

**Технология приготовления:**Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

***Консистенция:***хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

***Цвет:***повидла или джема

***Вкус***: повидла или джема с хлебом

***Запах:***повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка «Веснушка»**

**Номер рецептуры: № 473**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |
| --- |
| **Наименование сырья** |
| **1 шт.** | **1 шт.** |
| **Мука пшеничная** | **35** | **58** |
| **Мука на подпыл** | **0,7** | **1,1** |
| **Дрожжи** | **1** | **1,7** |
| **Соль** | **0,4** | **0,6** |
| **Сахар** | **4** | **6** |
| **Маргарин** | **3** | **5,1** |
| **Меланж для смазки** | **1** | **1,7** |
| **Изюм** | **2** | **3** |
| **Вода** | **14** | **23** |
| **Масса полуфабриката** | **50** | **94** |
|  |  |  |
| **Выход:** | **50** | **80** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,90** | **3,06** | **26,93** | **151,0** | **11,3** | **0,73** | **0,07** | **0,04** | **-** |
| **6,24** | **4,89** | **43,08** | **241,6** | **18,08** | **1,16** | **0,11** | **0,06** | **-** |

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 минут. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 оС в течение 30-40 минут.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма круглая, или четырехугольная с тремя, четырьмя притисками

***Консистенция:***мягкая, хорошо пропеченная, пористая

***Цвет:*** светло-коричневый

***Вкус:***приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

***Запах:*** приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия: Булочка  домашняя**

**Номер рецептуры: № 469**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |
| --- |
| **Наименование сырья** |
| **1 шт.** | **1 шт.** |
| **Мука пшеничная** | **32** | **51** |
| **Мука пшеничная на подпыл** | **1,7** | **2,7** |
| **Сахар** | **5,5** | **9** |
| **Сахар для отделки** | **1,6** | **2,6** |
| **Маргарин** | **7** | **12** |
| **Меланж  для смазки** | **1** | **1,5** |
| **Соль** | **0,3** | **0,5** |
| **Дрожжи прессованные** | **1** | **1,4** |
| **Вода** | **14,25** | **23** |
| **Масса полуфабриката** | **60** | **96** |
|  |  |  |
| **Выход:** | **50** | **80** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **3,64** | **6,26** | **26,96** | **179,0** | **13,7** | **0,65** | **0,06** | **0,03** | **-** |
| **5,82** | **10,01** | **43,13** | **286,0** | **21,9** | **1,04** | **0,09** | **0,04** | **-** |

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формуют шарики , кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для растойки на 30-40 мин. поверхность смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 минут при температуре 230-240 оС.

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:*** форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

***Консистенция:***мягкая, хорошо пропеченная, пористая

***Цвет:*** от золотистого до светло-коричневого

***Вкус:***свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

***Запах:*** приятный,  свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

**Технологическая карта № \_11\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с изюмом**

**Номер рецептуры:294**

**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, в г. | |
|  | с 1-3 лет | с 3-7 лет |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 28 | 32 |
| Сахар | 1,7 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 4 или 1/10 шт. |
| Яйцо | 3 или 1/13 шт. | 4 или 1/10 шт. |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 7 | 8 |
| Мука на подпыл | 0,9 | 1 |
| Фарш | 25 | 29 |
| Жир для смазки листов | 0,9 | 1 |
| Яйцо для смазки | 1,3 или 1/31 шт. | 1,5 или 1/27 шт. |
| Выход | 60 | 70 |

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,39 | 2,13 | 28,5 | 152,8 | 25,05 | 0,57 | 0,07 | 0,04 | 0,14 |

 Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 3,96 | 2,48 | 33,3 | 178,3 | 29,23 | 0,67 | 0,08 | 0,08 | 0,16 |

**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 дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70%  от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

         Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

         Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

         Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

         Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:*пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:*свойственный   выпеченному  дрожжевому  тесту, без аромата перекисшего теста.

**Фарш из изюма**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Изюм | 24,4 | 21 | 24,5 | 24 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 25 |  | 29 |

**Технология приготовления**

Замоченный на 10-15минут изюм тщательно промывают в теплой воде, добавляют сахар

**Технологическая карта №**

**Наименование изделия:  Хлеб пшеничный или ржаной**

**Номер рецептуры:  №1**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | |
| **1 порция** | | **1 порция** | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | |
| **30** | **45** | **30** | **45** |
| **Хлеб пшеничный** | **30** | **45** | **30** | **45** |
| **Хлеб ржаной** | **30** | **45** | **30** | **45** |
|  |  |  |  |  |
| **Выход:** |  |  | **30** | **45** |

***Химический состав данного блюда***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пищевые вещества** | | | | **Минер, вещества, мг** | | **Витамины, мг** | | |
| **белки, г** | **жиры, г** | **углеводы, г** | **энерг. ценность, ккал** | **Ca** | **Fe** | **B1** | **B2** | **C** |
| **2,13** | **0,33** | **13,92** | **68,7** | **6** | **0,51** | **0,03** | **0,02** | **-** |
| **3,19** | **0,49** | **20,43** | **103** | **9** | **0,76** | **0,045** | **0,03** | **-** |
| **1,56** | **0,36** | **13,29** | **64,2** | **8,7** | **0,6** | **0,045** | **0,039** | **-** |
| **2,34** | **0,54** | **19,93** | **96** | **13,05** | **0,9** | **00,06** | **0,058** | **-** |

**Технология приготовления:**хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы

**Требования к качеству:**

***Внешний вид:***ровные ломтики хлеба

***Консистенция:*** мягкая

***Цвет:***соответствующий виду хлеба

***Вкус***: соответствующий виду хлеба

***Запах:***соответствующий виду хлеба

**Технологическая карта № \_7\_\_**

**Наименование изделия: Соус красный основной**

**Номер рецептуры: 228**

**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 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Томатное пюре | 1,4 | 1,4 | 2 | 2 |
| Лук | 2,8 | 2,3 | 4 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 13,3 | 10 |
| Бульон или вода | 35 | 35 | 50 | 50 |
| Выход |  | 35 |  | 50 |

       Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,48 | 1,37 | 2,16 | 21,7 | 0 | 0,27 | 0,01 | 0,07 | 0 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31 | 0,01 | 0,1 | 0 | 0 | 0,39 |

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

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульо­ном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий  бульон или воду, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи. Соус процеживают, протирая в него разва­рившиеся овощи, и вновь доводят до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:*вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

*Запах:*овощей в сочетании с томатной пастой.

**Технологическая карта № \_63\_\_**

**Наименование изделия: Яйцо отварное**

**Номер рецептуры:209**

**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 |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 1 шт. | 40 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 1 шт. |

    Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 22 | 1,0 | 0,03 | 0,18 | 0 |

Химический состав данного блюда (для детей с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки,   г | Жиры,   г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63 | 22 | 1,0 | 0,03 | 0,18 | 0 |

**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.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:*кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция:*умеренно плотная.

*Цвет:*желтка - желтый, белка - белый.

*Вкус:*отварного свежего яйца, приятный

*Запах:*слабовыраженный сероводорода.

**Муниципальное Бюджетное Дошкольное Образовательное Учреждение**

**«Хоринский детский сад «Тополёк»**

Утверждаю

Заведующий МБДОУ «Хоринский

детский сад «Тополёк»

Ануева Т.Ц.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологические карты**

с. Хоринск