



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЕЧКАЛОВСКИЙ ДЕТСКИЙ
САД»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Свердловская
область
Ирбитский район
деревня Речкалова
ул. Школьная 6

Телефон:
8(343)55 5-17-41

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ «Речкаловский детский сад»


О.В. Боярникова

Приказ № 112 - ОД от «22» ноября 2021г

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 253

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	1,9	1,9	2,2	2,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	60	60	70	70
Вода	85	85	120	120
Сахар	7	7	8	8
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,4	1,5	15	98,3	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...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 255

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	150	150	200	200
Масса молока кипяченого		150		200
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,35	3,75	7,2	96	180	0,15	0,06	0,225	1,95

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,8	5	9,6	128	240	0,2	0,08	0,3	2,6

Технология приготовления

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Чай с сахаром

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	0,5	0,5	0,7	0,7
Вода	40	40	50	50
Сахар	7	7	8	8
Вода	110	110	150	150
Выход с сахаром		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	8,98	30	0,27	0,05	0	0	0,27

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	11,98	43	0,35	0,06	0	0	0

Технология приготовления

В кастрюлю насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 60-65°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 248

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао	1,3	1,3	1,5	1,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	80	80	105	105
Вода	95	95	105	105
Сахар	7	7	9	9
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1	1,08	10,83	75	91,48	0,02	0,03	0,03	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,4	1,5	15	100	109,78	0,02	0,03	0,03	1,17

Технология приготовления

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 233

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	25	25
Вода	142	142
Выход		150

Примечание: * - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 31%

Сахара 62 %

Фруктово - ягодного экстракта 7%

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	13,5	46,5	0,37	0,06	0	0	0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 251

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	155	150	205	200
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,06	4,48	5,6	86,9	18,82	0,44	0,06	0,05	1,05

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,35	5,8	7,1	98,5	19,90	0,55	0,09	0,06	1,19

Технология приготовления

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C ±2°C, но не более одного часа.

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочнокислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 200, 264

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,7	0,7
Сахар	7	7	9	9
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	140	137	200	183
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	9,10	35	1,87	0,08	0	0	1,6

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0	12,13	47	2,35	0,09	0	0	2

Технология приготовления

В кастрюлю насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 60-65°C, после чего разлить по стаканам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры: 261

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,7	0,7
Сахар	7	7	8	8
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	55	55	70	70
Вода	100	98	120	116
Выход с сахаром		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,67	0,83	11,25	67,51	50,29	1,14	0,02	0,06	0,54

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,01	1,27	15	90,22	67,05	1,52	0,02	0,07	0,72

Технология приготовления

В кастрюлю насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток лимонный

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 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
Лимон	16	16	20	20
Сахар-песок	8	8	9	9
Вода	161	161	214	204
Выход		150		180

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,11	0,01	18,32	72	5,16	0,12	0	0	4,8

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,15	0,013	24,43	96	6,88	0,16	0	0	6,4

Технология приготовления

Цедру, снятую с лимона мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают. Готовый напиток охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом лимона.

Запах: лимона.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 256

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
Шиповник	15	15	20	20
Сахар	7	7	9	9
Вода	173	173	230	204
Выход		150		180

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,18	0,08	13,75	75	3,38	0,17	0,01	0	11

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,24	0,10	18,33	100	4,5	0,23	0,01	0	15

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Напиток витаминизированный «Валетек», «Витюша»

Номер рецептуры: 87

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	
	Брутто, г	Нетто, г
	с 3-7 лет	с 3-7 лет
Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства)	20	20
Вода	200	200
Выход		200

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	21,83	84,38	0	0	0,35	0,38	22

Технология приготовления

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутилированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: соответствующий.

Запах: соответствующий.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 241

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20	22	22
Или курага	20	20	22	22
Или чернослив	20	20	22	22
Или урюк	20	20	22	22
Или изюм	20	20	22	22
Или яблоки сушеные	20	20	22	22
Или груши сушеные	20	20	22	22
Сахар-песок	7	7	9	9
Вода	150	150	180	180
Выход		150		180

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,43	0	21,42	81	44,23	0,009	0	0	0,36

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,48	0	23,8	90	49,14	0,01	0	0	0,4

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Компот из свежих фруктов

Номер рецептуры: 240

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	50	45	50	45
Или груши	50	45	50	45
Сахар-песок	7	7	9	9
Вода	128	140	170	170
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,12	0,12	11,92	45	4,98	0,69	0,01	0,01	4,95

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,16	0,16	15,893	60	6,64	0,92	0,013	0,013	6,6

Технология приготовления

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстрорастворимые сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

Запах: фруктов.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Салат из отварной свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 22

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	50	50	59	59
Масса отварной очищенной свеклы		39		48
Чеснок	0,3	0,2	0,4	0,3
Масло растительное	2,7	2,7	3	3
Выход		40		50

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,83	4,54	4,55	65	19,85	0,75	0,01	0,05	4,5

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: 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 № 15

Наименование изделия: Салат из свежей капусты с растительным маслом

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептур: Коровка Л.С. "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений" г. Пермь 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
Капуста свежая	40	26	65	44
Сахар- песок	1	1	2	2
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5
Масло растительное	2,2	2,2	3	3
Выход:		30		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,25	1,29	1,95	12,24	8,49	0,11	0,0	0,0	7,35

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,37	1,93	2,42	18,36	12,73	0,16	0,01	0,01	11,02

Технология приготовления:

Белокочанную капусту очистить, вымыть, обдать кипятком и мелко шинковать соломкой. Подготовленную соломкой капусту растереть с солью, отжать от сока. Добавить сахар, заправить растительным маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезка капусты аккуратная, сохранившаяся. Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: капуста - хрустящая, сочная.

Цвет: золотистый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный капусте

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов с репчатым луком и растительным маслом

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян[Сборник 2007, № 20]

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
Огурец свежий	38	27	60	46
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Лук репчатый	5	3	7	5
Соль	0,2	0,2	0,5	0,5
Выход		30		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,30	2,41	0,95	26,92	8,74	0,22	0,01	0,02	3,8

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,45	3,61	1,42	40,38	13,11	0,33	0,01	0,03	5,7

Технология приготовления:

Подготовленные свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. Лук репчатый мелко шинковать и ошпарить кипятком. Затем лук соединить с огурцами, добавить соль и заправить растительным маслом.

Температура подачи не ниже +14° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложенные горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: огурцов – хрустящая, лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный сорту огурцов, лука репчатого – белый или светло-кремовый

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру солёный

Запах: огурцов, лука и растительного масла.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с репчатым луком и растительным маслом

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. М.П.Могильный, В.А.Тутельян[Сборник 2007]

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
Помидоры свежие	38	31	60	51
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Лук репчатый	5	3	7	5
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5
Выход		3		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,33	2,1	1,2	26,25	4,74	0,25	0,04	0,02	5,1

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,5	3,2	1,8	39,38	7,11	0,38	0,06	0,03	7,7

Технология приготовления: Подготовленные помидоры нарезать кружочками ломтиками или мелко шинкуют. Лук репчатый мелко нашинковать и ошпарить кипятком. Затем лук соединить с помидорами, добавить соль и заправить растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным

Консистенция: помидоров – упругая, сочная; лука репчатого – слегка хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный сорту помидор, лука репчатого – белый или светло-кремовый;

Вкус: кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, и лука с привкусом и ароматом масла растительного;

Запах: помидор, лука и масла растительного.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Бутерброд (хлеб ржаной с маслом)

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	40	40
Масло коровье сладкосливочное	5	5	5	5
Выход		35		45

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,3	4,36	14,62	108	6,6	0,34	0,03	0,03	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,06	5,7	19,5	134	8,8	0,45	0,04	0,04	0

Технология приготовления

Ломтик ржаного хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

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

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

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд (хлеб ржаной с сыром)

Номер рецептуры: № 8

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	40	40
Сыр российский, голландский, пошехонский, костромской твердых сортов.	7,5	7	12	11,5
Выход		37		51

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,06	7	14,62	145	126,6	0,47	0,03	0,03	0,19

Технология приготовления

Для бутерброда сыр нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами (подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике).

Ржаной хлеб нарезают ломтиками, сверху укладывают – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и хлеба (батона).

Вкус: сыра и ржаного хлеба (батона).

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

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Каша молочная «Дружба»

Номер рецептуры: 84

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9	9	13	13
Крупа пшено	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	133	133	150	150
Вода	17	17	36	36
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,66	5,79	20,78	150,75	136,7	0,38	0,08	0,08	1,46

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,73	27,71	201	182,3	0,5	0,1	0,1	1,95

Технология приготовления

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Каша ячневая молочная

Номер рецептуры: 99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	133	133	150	150
Вода	17	17	36	36
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,98	5,69	21,10	143	148,85	0,41	0,09	0,06	1,46

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

Пищевые вещества				Минер. веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,64	7,59	28,13	194	198,46	0,55	0,12	0,08	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Каша манная молочная

Номер рецептуры: 88

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	133	133	150	150
Вода	17	17	36	36
Сахар	03	03	40	40
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Выход		150		200

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,66	5,6	18,82	154	136,97	0,23	0,06	0,05	1,46

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

Пищевые вещества				Минер.вещес тва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,47	25,09	192	182,62	0,31	0,08	0,06	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 23

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 %	136	136	154	154
Вода	17	17	36	36
Макаронные изделия группы А	16	16	28	28
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Сахар	3	3	4	4
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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...+65° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: Каша пшенная молочная

Номер рецептуры: 96

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	133	133	150	150
Вода	17	17	36	36
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,26	6,07	21,29	159,75	139,01	0,57	0,11	0,02	1,46

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,01	8,09	28,39	213	185,34	0,77	0,14	0,02	1,95

Технология приготовления

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: Каша рисовая молочная

Номер рецептуры: 173

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	17	17	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	133	133	150	150
Вода	17	17	36	36
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Выход с маслом и сахаром		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,16	5,6	19,56	144	135,18	0,23	0,05	0,03	1,46

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

Пищевые вещества				Минер. веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,01	6,09	26,39	192	185,34	0,77	0,14	0,02	1,95

Технология приготовления

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Каша геркулесовая молочная

Номер рецептуры: 93

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	15	15	19	19
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	103	103	120	120
Вода	27	27	64	64
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,76	6,38	16,4	140,25	141,71	0,62	0,1	0,03	1,46

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,35	8,51	21,86	187,1	188,95	0,82	0,13	0,04	1,95

Технология приготовления

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Печень, тушёная в сметане

Номер рецептуры: 1461

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 1461 блюдо, Здобнов, Цыганенко, Москва

Наименование продукта	Масса, г				Химический состав, г						Ккал	
	брутто		нетто		белки		жиры		Угл.			
	1,5-3-х л.	3-х-7-ми л.	1,5-3-х л.	3-х – 7-ми л.	1,5-3-х л.	3-7-ми л.	1,5-3-х л.	3-7-ми л.	1,5-3-х л.	3-7-ми л.	1,5-3-х л.	3-7-ми л.
печень говяжья	60,0	70,0	51,0	60,0	9,21	10,74	1,9	2,22	2,73	3,18	65,31	76,2
мука	2,5	3,0	2,5	3,0	0,27	0,31	0,03	0,03	1,78	2,07	8,6	10,03
масло растит.	2,5	3,0	2,5	3,0	-	-	2,5	3,0	-	-	23,14	27,0
сметана 15%	7,0	8,0	7,0	8,0	0,19	0,22	0,69	0,8	0,27	0,31	8,16	9,52
вода	34,0	40,0										
соль йодир.пищевая	0,9	1,0										
Всего			60	70	9,65	11,26	5,19	6,05	4,77	5,56	105,21	122,75

Технология приготовления

Печень очистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать тонкими ломтиками, потушить в небольшом количестве воды с добавлением растительного масла 3-5 минут.

Залить соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (10-15 мин).

Требования к качеству:

Консистенция печени мягкая, соуса однородная, слегка вязкая, без комков заварившейся муки. Цвет светло-коричневый. Вкус и запах печени, соуса, в меру солёный.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Запеканка творожная с молочным соусом

Номер рецептуры: 117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	95	90	140	130
Сахар – песок в запеканку	4	4	5	5
Яйцо куриное	1/2	20	1/2	20
Сметана 15 %	5,5	5,5	6	6
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для запеканки	10	10	14	14
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для соуса	50	50	50	50
Мука пшеничная	5	5	5	5
Сахар – песок в соус	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	6	6	6	6
Выход с молочным соусом		100/50		140/50

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
20,84	11,51	7,34	194,12	134,80	0,45	0,045	0,09	0,24

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
22,8	12,35	8,55	222,65	149,76	0,5	0,05	0,1	0,27

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 кассетчиках поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают с яйцами, сахаром и солью, хорошо вымешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Муку подсушить на сковороде без жира до светло-желтого цвета, остудить, развести кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 7-10 минут, добавить сахар, довести до кипения. Отпускают запеканку с молочным соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 228

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛиПринт, 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	2,3	2,3
Масло коровье сладко сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Томатное пюре	1,4	1,4	1,4	1,4
Лук	2,8	2,3	2,8	2,3
Морковь	8,8	7	8,8	7
Бульон или вода	35	35	35	35
Выход		35		35

Химический состав данного блюда (для детей с 1-3 лет) , (для детей с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
0,48	1,37	2,16	21,7	0	0,27	0,01	0,07	0

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 маслом, добавляют томатное пюре и продолжают пассированные еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассировку разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют пассированные с томатным пюре овощи, соль и при слабом кипении варят до готовности. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и вновь доводят до кипения. Температура подачи +60...+65° 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 № 30

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы

Номер рецептуры: 36

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	15	12	18	15
Соль	1	1	2	2
Вода	230	210	290	260
Варка супа				
Картофель	57	40	67	50
Горох лущеный	17	16	21	20
Или фасоль сухая	17	16	21	20
Морковь: до 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	40	40	75	75
Сметана 15%	5	5	6,5	6,5
Выход супа		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. веществ ва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,3	3,9	17,51	105,6	28,44	1,03	0,17	0,06	4,83

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

Пищевые вещества				Минер. веществ тва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,5	5,2	22,09	150	35,89	1,3	0,21	0,08	6,10

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Подготовленный горох кладут в процеженный бульон с мясом, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы

Номер рецептуры: 38

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
Варка бульона				
Куры 1 категории охлажденные	15	12	18	15
Соль	1	1	2	2
Вода	220	190	250	210
Варка супа				
Картофель	57	40	67	50
Макаронные изделия (макароны, лапша, вермишель)	10	10	15	15
Морковь	13	10	16	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Бульон или вода	40	40	75	75
Сметана 15%	5	5	6,5	6,5
Выход с мясом птицы		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,3	3,9	17,51	95,6	28,44	1,03	0,17	0,06	4,83

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,45	5,16	21,92	131,87	35,62	1,29	0,21	0,08	6,05

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделявают.

Готовое мясо подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне (предварительно его процедив) 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 после приготовления мяса кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, нашинкованный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа. В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассированных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы

Номер рецептуры: 37

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории охлажденные	15	12	18	15
Вода	220	190	250	210
Клецки				
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1,25	1,25
Яйца	1/16 шт.	2,4	1/12шт.	3,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	12	12	15	15
Выход клецек		24		30
Суп картофельный с клецками				
Картофель	58	35	68	44
Морковь	12	9	16	11
Лук репчатый	10	8	11	9
Масло растительное	1,6	1,6	2	2
Бульон или вода	40	40	75	75
Сметана 15%	5	5	6,5	6,5
Выход супа		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,12	5,63	15,13	139,6	23,54	1,09	0,12	0,16	4,24

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,16	7,05	18,95	196,8	29,48	1,36	0,15	0,2	5,31

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

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделяют.

Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона (предварительно процеженного), подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне.

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

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон с курой кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

В готовый суп добавляют сметану и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, мясо и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: свойственный картофельному супу.

Запах: пассированных овощей и картофеля.

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт.	40	1. + 1/3 шт.	60
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	24	24	30	30
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Горошек зеленый консервированный	22	18	28	22
Выход		70		90

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

Пищевые вещества				Минер.веществ а, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,7	6,18	2,19	75,93	51,3	0,84	0,04	0,03	2,31

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,04	7,94	2,81	97,62	65,95	1,08	0,05	0,03	2,97

Технология приготовления

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

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, 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.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко, соль, размешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду, смазанную маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования румяной корочки

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: омлетная масса с зеленым горошком.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока, зеленого горошка и сливочного масла.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Рассольник петербургский, на курином бульоне и со сметаной

Номер рецептуры: 33

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории охлажденные	15	12	18	15
Соль	1	1	2	2
Вода	220	190	250	210
Варка супа				
Картофель	57	40	68	51
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4	5	5
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	10	8	14	11
Огурцы соленые	32	22	37	25
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	40	40	75	75
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6,5	6,5
Выход супа		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,07	5,37	15,66	108,75	22,26	0,86	0,08	0,05	6,15

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1	7,16	20,93	145,01	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2

Технология приготовления

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделяют.

Готовое мясо накрывают бульоном (готовый бульон процеживают), подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне.

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.

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.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, мясо и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: Суп крестьянский с ячневой крупой, с куриным мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 21

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории охлажденные	15	12	18	15
Соль	1	1	2	2
Вода	220	190	250	210
Варка супа				
Картофель	50	40	65	55
Крупа ячневая	6	6	8	8
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репчатый	10	8	14	11
Капуста свежая	30	24	37	30
Масло растительное	3,5	3,5	4	4
Бульон или вода	40	40	75	75
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	6,5	6,5
Выход супа		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,28	4,8	16,76	106,11	23,77	0,86	0,09	0,06	6,57

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,1	7,16	20,93	135,03	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2

Технология приготовления

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

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделяют.

Готовое мясо накрывают бульоном (готовый бульон процеживают), подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне.

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.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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 с мясом или воду закладывают капусту, доводят до кипения, кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассированные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, крупа, картофель, мясо курицы и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый.

Запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами.

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: Свекольник с курой и со сметаной.

Номер рецептуры: № 56

Наименование сборника рецептов: Организация рационального питания детей в ДОУ 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
	150	200	150	200
Свекла	48	64	38	50
Картофель	53	63	26	34
Морковь	9	14	7	10
Лук репчатый	8	13	6,6	11
Масло растительное	4	5	4	5
Бульон:			120	170
Вода	120	170	120	170
Куры 1 категории охлажденные	15	18	15	18
Соль	1	1	2	2
Сметана 15%	5,2	6,5	5,2	6,5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,15	3,8	7,47	82,49	36,12	0,78	0,07	0,06	7,41

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,92	6,33	10,05	104,12	60,2	1,3	0,12	0,1	12,35

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона.

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделявают. Готовый бульон процеживают. Мясо подвергают вторичной обработке.

В кипящий бульон с курой закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до готовности.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили нарезку, на поверхности блески жира

Консистенция: свекла слегка хрустящая

Цвет: от ярко до темно малинового

Вкус: сладковатый, умеренно соленый

Запах: свеклы.

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: № 67

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
	150	200	150	200
Капуста белокочанная	47,5	64	38	46
Картофель	30	40	18	24
Морковь	9,45	12,4	7,5	10
Лук репчатый	7,2	9,5	6	8
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	4	5	4	5
Бульон или вода	120	170	120	170
для бульона				
Вода			120	200
Куры 1 категории охлажденные	15	18	12	15
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана 15%	5	6,5	5	6,5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,04	2,93	5,09	85	25,99	0,47	0,034	0,027	11,07

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,4	3,9	7,36	113	34,32	0,69	0,047	0,035	14,45

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделявают. Готовый бульон процеживают. Мясо подвергают вторичной обработке.

В кипящий бульон с курой 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 и сметану.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: капуста – упругая, овощи, мясо – 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 № 38

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 57

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
	150	200	150	200
Свекла	30	40	24	32
Капуста свежая	35	44	16	19
Картофель	36	46	12	16
Морковь	15	19	11	14
Лук репчатый	9	13	6	8
Томатное пюре	5	6	5	6
Масло растительное	3	5	3	5
Сахар	1	2	1	2
Бульон или вода	120	170	120	170
Для бульона:				
Вода	120	170	120	170
Куры 1 категории охлажденные	15	18	12	15
Соль	1	2	1	2
Сметана 15%	4	6	4	6
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,09	2,95	7,64	60,9	26,62	0,72	0,03	0,02	6,17

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,38	3,9	9,86	81,3	35,32	0,95	0,037	0,03	9,45

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделявают. Готовый бульон процеживают. Мясо подвергают вторичной обработке.

В кипящий бульон с курой закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, 48 нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут

припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, за 5 минут добавляют томатное пюре и сметану.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

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

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: Суп овощной со сметаной и курой

Номер рецептуры: № 67

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
	150	200	150	200
Картофель	60	72	32	43
Морковь до 01.01.	9	13	8	10
Лук репчатый	7	11	6	8
Масло растительное	2	3	2	3
Зеленый горошек	15	18	15	18
Бульон или вода	120	170	120	170
Для бульона:				
Вода	120	170	120	170
Куры 1 категории охлажденные	15	18	12	15
Соль	1	2	1	2
Сметана 15%	3	5	3	5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,38	3,9	9,86	53,3	30,32	0,95	0,037	0,03	9,45

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,86	4,97	12,8	66,26	32,42	1,05	0,042	0,037	11,45

Технология приготовления:

Варка бульона: подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанные морковь, лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и разделявают. Готовый бульон процеживают. Мясо подвергают вторичной обработке.

В кипящий бульон с курой закидывают картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, зеленый горошек и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, и сметану.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части мясо, овощи, картофель – брусочками

Консистенция: мясо и овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жир на поверхности – желтый

Вкус: умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 40

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	178	99	183	108
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	90	90	94	94
Масло коровье сладкосливочное	6	6	7	7
Выход		100		110

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,44	4,19	14,45	113,6	36,94	0,85	0,11	0,08	14,36

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,05	5,24	18,06	142	46,18	1,06	0,14	0,10	17,95

Технология приготовления

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Котлеты 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 безголовый	141	66	155	73
Или горбуша безголовая	125	66	135	73
Хлеб пшеничный	9	9	12	12
Лук репчатый	8	6	10	8
Яйца	1/3 шт.	14	1/2 шт.	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	10	10	11	11
Сухари	4	4	5	5
Соль	1	1	2	2
Масло растительное	4	4	5	5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, 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.

Подготовить рыбное филе, отделив мякоть от хребта. Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, 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...+65° 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 № 42

Наименование изделия: Гуляш из мяса говядины

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, бескостная)	47	40	58	50
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Соль	0,5	0,5	1	1
Лук репчатый	3	2	4	3
С 1 января	2,7	2	4	3
Томатное пюре	3	3	5	5
Мука пшеничная	1	1	2	2
Вода		25		35
Выход с соусом		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	5,7	1,85	81,6	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6	7,6	2,47	104,23	3,79	0,18	0,04	0,02	0,8

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных ваннах, 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...+65° 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 № 44

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 (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, бескостная)	44	37	55	48
Лук репчатый	5	4	6	5
Сухари	3	3	4	4
Яйца	1/4 шт.	10	1/2 шт.	20
Хлеб пшеничный	6	6	7	7
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	10	10	13	13
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,43	6,82	6,13	119,25	23,17	0,73	0,036	0,04	0,61

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 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 разделяют 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...+65° 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 № 45

Наименование изделия: Капуста, тушенная с мясом

Номер рецептуры: 200

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	70	63	85	81
Капуста свежая	148	100	200	154
Масло растительное	5	5	7	7
Томатное пюре	5	5	6	6
Морковь	14	11	15	12
Лук репчатый	11	9	12	10
Мука пшеничная	1,6	1,6	1,8	1,8
Сахар	1	1	1,5	1,5
Выход		150		220

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9	7,5	7,36	235	71,06	0,9	0,05	0,05	19

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10	8,2	10,8	260	104,22	1	0,08	0,07	21

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: Рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 191

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
Рис	28	28	33	33
Вода	160	160	220	220
Соль	0,5	0,5	0,7	0,7
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Морковь	21	14	31	25
Лук репчатый	13	8	19	16
Томат-пюре	5	5	8	8
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	4	4	5	5
Выход		100		130

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,57	4,67	17	121,33	3,21	0,57	0,03	0,01	3,97

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,82	7,00	25,5	181,99	4,8	0,85	0,04	0,01	5,95

Технология приготовления

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

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса – белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая с овощами

Номер рецептуры: 186

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	30	30	42	42
Вода	38	20	48	30
Соль	0,5	0,5	1	1
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Морковь	30	21	35	26
Лук репчатый	15	13	18	16
Томат-пюре	2	2	3	3
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	2	2	3	3
Выход с маслом		100		110

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3	4,27	14,6	115,33	16,62	1,6	0,04	0,05	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	6,4	21,9	152,7	24,93	2,4	0,06	0,07	0

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

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.

Нарезанный тонкой соломкой картофель соединяют с кашей и тушат минут 20, пока картофель не будет готов. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). Кашу перекладывают на противень слоем 3-4 см., заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160° С 5-7 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: Запеканка овощная

Номер рецептуры: 62

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	49	27	60	39
Капуста белокочанная	37	29	52	42
Морковь До 1 января	29	23	40	33
С 1 января	30	23	43	33
Лук репчатый	8,6	7	12	10
Масло растительное	2	2	3	3
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	2,4	2,4	3	3
Сухари	3	3	5	5
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Выход		70		100

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,03	2,87	5,25	71,08	29,16	0,47	0,04	0,04	1,82

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,9	4,1	7,5	102,6	41,66	0,68	0,06	0,06	2,6

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.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатый луком и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-50° С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную растительным маслом емкость слоем 3-4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С в течение 20 минут до образования румяной корочки.

Отпускают запеканку с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка имеет ровную окраску корочки, без трещин.

Консистенция: мягкая, однородная, без крупных кусочков овощей и манной крупы.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, овощей.

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)

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 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	47	45	63	60
Выход		45		60

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,54	2,12	3,47	31,2	14,4	0,19	0,02	0,02	4,32

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,72	2,83	4,63	46,80	19,20	0,25	0,03	0,03	5,76

Технология приготовления

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 77

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло растительное	5,5	5,5	7	7
Томатное пюре	5	5	6	6
Картофель	103	72	123	86
Морковь	30	24	36	29
Соль	1	1	1,5	1,5
Лук репчатый	10	8	14	11
Капуста свежая белокочанная	68	58	75	66
Вода	79	79	95	95
Масло коровье сладкосливочное	6	6	7	7
Выход		100		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8	7,35	8,64	231,12	83,37	0,8	0,05	0,04	16,8

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10	8,2	10,8	289,03	104,22	1	0,08	0,07	21

Технология приготовления

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

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

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

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

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.

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют с мясом и тушат.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена, мясо мягкое, кубиками

Консистенция: картофеля, овощей, мяса мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, мяса входящих в блюдо.

Технологическая карта № 51

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.: ДеЛиПринт, 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
Горбуша б/г	125	85	135	96
Лук репчатый	17	14	19	16
Соль	1	1	1,5	1,5
Морковь	30	24	35	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
Сметана 15 %	5	5	6	6
Масса выхода готовой рыбы с овощами и соусом		60		100

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,74	5,72	48,58	106,62	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12,2	6,5	55,2	121,2	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. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

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 со 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...+65° 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 № 52

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: № 350

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко 3,2%	25	25	35	35
Вода	5	5	15	15
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Сахар	3	3	5	5
Соль	0,2	0,2	0,4	0,4
Выход:		30		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,8	2,09	3,15	28,3	26,3	0,07	0,01	0,03	0,15

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,03	2,62	3,67	41,9	32,91	0,09	0,01	0,03	0,16

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков от муки.

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам молока

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: Плов из мясо говядины

Номер рецептуры: № 304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	75	62	97	85
Масло коровье сладкосливочное	7	7	8	8
Морковь	14	11	16	13
Лук репчатый	7	6	11	9
Томатное пюре	3	3	5	5
Крупа рисовая	30	30	46	46
Выход:		130		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,17	8,6	18,11	190,66	22,81	1,06	0,02	0,05	0,27

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,17	11,96	25,08	264	31,59	1,47	0,03	0,08	0,38

Технология приготовления:

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

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

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

Мясо говядины варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают на кусочки массой 20-30 г. Очищенную морковь нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла сливочного. Нарезанное мясо заливают горячей кипяченой водой, равной объему необходимой для рассыпчатой рисовой каши в соотношении 1:2,1), добавляют припущенные морковь и лук репчатый, соль и доводят до кипения. Рис промывают несколько раз в холодной воде, добавляют к мясу, вымешивают и варят при слабом кипении до готовности (до полного поглощения воды и размягчения риса),

в конце варки - перемешивают. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

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 № 54

Наименование изделия (блюда): Рулет мясной со спагетти

Номер рецептуры: 292

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина бескостная 1 категории	78	65	105	93
Яйцо куриное	1/3 ш.	13	1/2	20
Молоко 3,2%	15	15	20	20
Лук репчатый в фарш	15	13	20	17
Соль йодированная	1	1	1,3	1,3
Спагетти	35	35	46	46
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Масло растительное	1	1	1,3	1,3
Выход:		130		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12,5	6,70	24,8	189,92	21,59	0,97	0,03	0,08	0,13

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,6	8,9	33,1	248,6	28,75	1,29	0,04	0,1	0,17

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 пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают.

Готовый мясной фарш положить частями на влажную салфетку, расправить на ней так, чтобы получился толщиной 2 см. и длиной 20-30 см. положить на его середину отварной и заправленный спагетти. Затем, приподнимая края салфетки, соединить края фарша и придать ему форму рулета. Переложить рулет швом вниз на смазанный маслом противень, снять салфетку, сверху смазать яйцом, слегка посыпать сухарями, обрызгнуть маслом и, сделав в нем несколько проколов вилкой, поставить в духовой шкаф на 30-40 минут. Спагетти засыпают в подсоленную кипящую воду и варят почти до готовности, затем откидывают на дуршлаг или решето. Отцеженные спагетти перекладывают в кастрюлю, к нему добавляют поджаренный лук сливочное масло и все перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезан ровными кусками, поверхность без трещин

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченного мяса с макаронами или яйцами, соуса.

Технологическая карта № 55

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	48	42	60	55
Картофель	152	105	195	145
Лук репчатый	8	6	10	8
Масло растительное	3	3	4	4
Томатное пюре	2	2	3	3
Морковь До 1 января	20	16	30	24
Соль	1	1	1,5	1,5
Выход		130		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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,63	3,98	11	157,70	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,5	5,3	14,66	210,27	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.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: №168

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	17	17	21	21
Молоко 3,2%	133	133	150	150
Вода	50	50	70	70
Сахар	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,67	4,86	20,94	146,0	9,2	2,48	0,11	0,06	-

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	5,28	27,90	184,0	12,1	3,30	0,15	0,08	-

Технология приготовления: 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 № 57

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	1,7
Масло коровье сладкосливочное	1,7	2
Яйцо	1/5 шт.	1/5 шт.
Дрожжи хлебопекарные	0,07	1,0
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	12	14
Мука на подсып	1,7	2
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	32	35
Яйцо в творог	1/5 шт.	1/3 шт.
Сахар в творог	1	1,7
Мука пшеничная в творог	1,7	2
Масло растительное 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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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.	Витамины, мг
------------------	--------	--------------

				вещества, мг				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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 разделяют 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 протирачную машинную, затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не ниже +15° 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 № 58

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с картофельным фаршем

Номер рецептуры: 294, 299

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

Наименование сырья	Расход сырья, в г.	
	с 1-3 лет	с 3-7 лет
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	26	32
Сахар	1,4	2
Масло коровье сладкосливочное	3,5	4
Яйцо	1/5 шт.	1/5 шт.
Дрожжи хлебопекарные	0,07	1
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	6	8
Картофель отварной очищенный (фарш)	20	29
Масло растительное для смазки листов	0,8	1
Яйцо для смазки	1/9 шт.	1/9 шт.
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,22	3,6	20,4	135	21,37	0,37	0,05	0,02	15,51

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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 раскатывают 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 31.10-31.12	28	22	36	25
Молоко	7	7	10	10
Выход		20		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 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, В протертый картофель добавляют кипяченое молоко хорошо перемешивают.

Технологическая карта № 59

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	20	23
Мука пшеничная высшего сорта (на подсып)	1,1	1,5
Сахар-песок	5	7
Масло коровье сладкосливочное	4	5
Яйцо	1/4 шт.	1/4 шт.
Яйцо (для смазки)	1/13 шт.	1/13 шт.
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	3	4
Натрий двууглекислый	0,002	0,003
Ванилин	0,001	0,001
Выход	30	40

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,0	3,75	20,2	123,37	8,13	0,27	0,01	0,007	0,003

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,7	5	27	164,5	10,84	0,36	0,03	0,01	0,004

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 +15° 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 № 60

Наименование изделия: «Гребешок» из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 417

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

Наименование сырья	Расход сырья, в г.	
	с 1-3 лет	с 3-7 лет
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	35	40
Сахар	1,7	2
Масло коровье сладкосливочное	1,7	2
Яйцо	1/3 шт.	1/3 шт.
Дрожжи хлебопекарные	0,07	1
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	15	18
Мука на подсып	1,3	1,5
Повидло	14	16
Масло растительное для смазки листов	0,9	1
Яйца для смазки	1/9 шт.	1/9 шт.
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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 +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая 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 № 61

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры: 274

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

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г	
	с 1-3 лет	с 3-7 лет
Мука пшеничная высшего сорта	42	48
Мука пшеничная высшего сорта (на подсып)	1,5	2
Сахар-песок	2	4
Яйцо	1/3 шт.	1/3 шт.
Масло коровье сладкосливочное	5	6
Дрожжи	0,07	1
Молоко	15	20
Масло растительное (для смазки листа)	0,1	0,2
Яйца для смазки	1/9 шт.	1/9 шт.
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,61	6,88	23,94	129,58	21,97	0,32	0,07	0,03	0,19

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,05	9,63	33,52	177,7	30,75	0,44	0,09	0,04	0,27

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

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

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежесдобитого изделия.

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: Соки фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: № 384

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	
Сок яблочный или абрикосовый или виноградный или морковный или томатный	100	100	100	100
Выход:		100		130
Сок яблочный или абрикосовый или виноградный или морковный или томатный	130	130	200	200
Выход:		130		200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества					Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Том	100гр	1,50	0,15	4,35	25	10,5	0,75	0,02	0,05	16,0
	130гр	1,80	0,18	5,22	30	12,6	0,80	0,03	0,05	18,0
	200 гр	3,0	0,3	7,0	50	11	1,5	0,04	0,1	32,0
морк	100гр	1,65	0,15	0,30	84	28,5	0,90	0,02	0,03	4,50
	130гр	1,98	0,18	22,68	100	34,2	1,08	0,02	0,04	5,40
	200 гр	3,3	-	0,6	168	57,0	1,8	0,03	0,06	9,0
Ябл	100гр	0,75	-	15,15	68	10,5	2,10	0,02	0,02	3,00
	130гр	0,90	-	18,18	76	12,6	2,52	0,02	0,02	3,60
	200 гр	1,50	-	30,30	136	21,0	4,20	0,04	0,04	5,8
Абр	100гр	0,75	-	19,05	72	30,0	0,36	0,03	0,02	6,0
	130гр	0,90	-	22,86	93	36,0	0,45	0,04	0,02	7,2
	200 гр	1,50	-	38,3	143	59,0	0,72	0,05	0,04	11,8
виног	100гр	0,45	0,30	24,45	74	30	0,60	0,02	0,02	3,0
	130гр	0,54	0,36	29,34	95	36	0,72	0,03	0,02	3,60
	200 гр	0,9	0,6	49,0	148	59	1,20	0,04	0,04	5,80

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 № 63

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры: 368

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под редакцией Тутельян В. А. 2012 год

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
Яблоко (отходы 12%)	114	100	114	100
Груша (отходы 12%)	114	100	114	100
Банан (отходы 30%)	100	70	100	70
Мандарины (отходы 26%)	100	74	100	74
Апельсины (отходы 30%)	100	70	100	70
Выход		100		100

Химический состав данного блюда (для детей с 1-7 лет)

	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С
Яблоко	0,5	0,5	12,9	66,3	13,2
Груша	0,5	0,5	13,5	66,7	6,6
Банан	1,06	0,35	15,05	73,8	10,5
Мандарин	0,5	0	5,8	26,3	30,0
Апельсин	0,6	0	6,3	28,3	30,5

Технология приготовления

Яблоки или груши свежие, бананы, апельсины, мандарины тщательно промывают под холодной проточной водой не менее 5 минут с использованием дуршлага, щетки. Обдают горячей водой 70°C. Фрукты очищаются от повреждений и сорных примесей и выдаются, согласно возрастной группе. Если плоды крупные, превышающие норму выдачи, то на пищеблоке делятся на две части

Требования к качеству

Внешний вид: свойственный продукту

Консистенция: свойственный продукту

Цвет: свойственный продукту

Вкус: свойственный продукту

Запах: свойственный продукту

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: Пряник.

Номер рецептуры: 106

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийность, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Пряник	23	23	23	66,35	3,4	0,95	15,15	-
Пряник	35	35	35	92,7	4,80	1,50	26,3	-

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Продукт производственного приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: свойственный продукту

Консистенция: свойственный продукту

Цвет: свойственный продукту

Вкус: свойственный продукту

Запах: свойственный продукту

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Вафли.

Номер рецептуры:109

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийность, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Вафли	23,00	23,00	23	52,9	0,34	0,43	11,49	-
Вафли	40,00	40,00	40	96,35	0,46	0,81	18,98	-

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Продукт производственного приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: свойственный продукту

Консистенция: свойственный продукту

Цвет: свойственный продукту

Вкус: свойственный продукту

Запах: свойственный продукту

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: Печенье.

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций. Пермь 2012 год.

Рецептура (раскладка продуктов) на 30 грамм нетто блюда:

Наименование продуктов	Масса, г			Калорийность, калл	Химический состав			
	брутто	нетто	выход		Б	Ж	У	Вит. С
Печенье	40,00	40,00	40	92,35	1,92	2,94	12,55	-
Печенье	23,00	23,00	23	48,45	0,64	1,68	6,85	-

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Продукт производственного приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: свойственный продукту

Консистенция: свойственный продукту

Цвет: свойственный продукту

Вкус: свойственный продукту

Запах: свойственный продукту

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Хлеб пшеничный витаминизированный

Номер рецептуры: №1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 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
Хлеб пшеничный	45	45	60	60
Выход:		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с 3-7 лет	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	0,03	-
с 1,5-3 лет	2,34	0,54	15,93	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

Наименование изделия: Яйца вареные

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
Соль	3	3	3	3
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
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.

Обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают очищенными по 1 или ½ шт на порцию.

Требования к качеству:

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

Консистенция :умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежее вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технологическая карта № 69

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 111

Наименование сборника рецептур: _Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 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
Хлеб ржаной	30	30	40	40
Выход:		30		40

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,3	0,3	14,8	71,4	6,3	1,4	0,1	0,8	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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,06	0,4	19,7	95,2	8,4	1,84	0,13	1,0	0

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 № 70

Наименование изделия: Суп пюре картофельный

Номер рецептуры: 106

Наименование сборника рецептов: Коровка Л.С. "Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Пермь 2004г.

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	124	86	147	112
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	105	105	135	135
Морковь	13	10	16	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Соль	1	1	2	2
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,44	4,19	14,45	113,6	36,94	0,85	0,11	0,08	14,36

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,05	5,24	18,06	148,6	46,18	1,06	0,14	0,10	17,95

Технология приготовления

Очищенный картофель, овощи 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 полуготовности. Подготовленную морковь натирают на терке, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассируют, добавляют к картофелю и варят до готовности, протирают через протирающую машину.

В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доводят суп до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, жидкая, однородная. *Цвет:* желтовато - оранжевым оттенком.

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

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

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба

Номер рецептуры: 185

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный формовой из муки в/с	23	20	45	40
Масло коровье сладкосливочное	1	1	2	2
Выход		20		40

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,78	0,18	10,23	52,74	0

Химический состав данного блюда на 40 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,68	0,27	15,34	79,11	0 (30 гр)
3,56	0,36	20,46	105,48	

Технология приготовления: Пшеничный хлеб очищают от корок*, нарезают кубиками (10×10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу со сливочным маслом.

*Корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей.

Требования к качеству: гренки должны быть одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета. Не допускается наличие корочек хлеба.

Технологическая карта № 72

Наименование изделия: Запеканка творожно - рисовая с молочным соусом

Номер рецептуры:117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	95	85	130	120
Сахар – песок в запеканку	4	4	4	4
Крупа рисовая	8	8	13	13
Яйцо куриное	1/3	13,5	1/2	20
Сметана 15 %	5,5	5,5	6	6
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для запеканки	30	30	40	40
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для соуса	40	40	50	50
Мука пшеничная	5	5	5	5
Сахар – песок в соус	3	3	4	4
Масло коровье сладкосливочное	5	5	6	6
Выход с молочным соусом		130/40		160/50

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12,8	11,5	19,95	252,65	153,76	0,5	0,05	0,1	0,27

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,6	16,7	24,13	313,27	196,32	0,72	0,07	0,14	0,39

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных

емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Протертый творог смешивают предварительно заваренной в молоке и воде (10 мл на порцию) охлажденной рисовой крупой, яйцами, сахаром и солью, хорошо вымешивают. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Муку подсушить на сковороде без жира до светло-желтого цвета, остудить, развести кипяченым молоком и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 7-10 минут, добавить сахар, довести до кипения. Отпускают запеканку с молочным соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Кисель витаминизированный из концентрата промышленного производства

Номер рецептуры: 107

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 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г
Кисель витаминизированный	25	25
Вода питьевая	200	200
Выход:	-	200

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	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0	0	7,2	36	29,5	0	0,3	0,3	0,49

Технология приготовления: концентрат киселя засыпают в кипящую воду, интенсивно перемешивая до получения однородного продукта. Не кипятить. Готовый напиток охлаждают до комнатной температуры и разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Технологическая карта № 74

Наименование изделия: Компот из крыжовника или смородины

Номер рецептуры: 525

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 3-7 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крыжовник	24	22,5	28,8	27
или чёрная смородина	24	22,5	28,8	27
Вода	120	120	154	154
Сахар	11,25	11,25	13,5	13,5
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	0,05	13,57	55,64	11,25

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,27	0,06	16,28	66,77	13,50

Технология приготовления: В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 14^oС.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству. Вкусы запах кисло-сладкий с ароматом ягод, из которых приготовлен компот. Цвет – светло-зелёный (для крыжовника), красный (для смородины) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием варёных ягод.

Технологическая карта № 199

Наименование изделия: **Компот из свежемороженых ягод**

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды и ягоды быстрозамороженные	15,75	15,75	18,9	18,9
Сахар-песок	12,00	12,00	14,4	14,4
Вода питьевая	127,5	127,5	153,0	153,0
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (черная смородина) на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,158	0,033	13,508	54,942	12,6

Химический состав данного блюда (черная смородина) на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,19	0,04	16,21	65,93	15,12

Технология приготовления: Свежемороженые ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.)

Технологическая карта № 306

Наименование изделия: **Компот из свежемороженых ягод**

Номер рецептуры: 123

Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды и ягоды быстрозамороженные	15,75	15,75	18,9	18,9
Сахар-песок	12,00	12,00	14,4	14,4
Вода питьевая	127,5	127,5	153,0	153,0
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (черная смородина) на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,158	0,033	13,508	54,942	12,6

Химический состав данного блюда (черная смородина) на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,19	0,04	16,21	65,93	15,12

Технология приготовления: Свежезамороженные ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.)