Утверждаю
01.08.2024г
Заведующий
Т.Н.Ташова

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	135	135	180	180
Вода	23	23	31	31
Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	9	9	12	12
Или ячневая, гречневая, перловая, пшено	12	12	16	16
Сахар	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,75	0,75	1	1
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,32	4,97	13,71	117	0,88

Технология приготовления

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

Рисовую, гречневую крупу, хлопья Геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, кладут соль, сахар и варят до готовности.

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

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: Крупа хорошо набухла, не разварена.

Консистенция: круп мягкая, супа - жидкая.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый.

Запах: кипяченого молока.

Технологическая карта № _2

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 513,514

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток с молоком				
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2,5	2,5	3,0	3,0
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	144	144	160	160
Вода	60	60	65	65
Сахар	6	6	7	7
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) кофейный напиток с молоком				
4,53	4,86	13,01	111,00	1,87
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) кофейный напиток с молоком				
5,08	5,42	14,81	125,00	2,08

Технология приготовления

Кофейный напиток с молоком. 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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, сахар и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сгущенном молоке. В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего его процеживают, добавляют сгущенное молоко, размешивают и доводят до кипения.

Кофейный напиток на сухом молоке. Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

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 (сухое молоко, разведенное водой), сахар и доводят до кипения.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока сгущенного (или молока).

Запах: свойственный кофейному напитку со вкусом сгущенного молока (или молока).

Технологическая карта № _3__

Наименование изделия: Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры:3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	35	35
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Сыр твердый без содержания растительных жиров	10,7	10	16	15
Выход с маслом и сыром		30/5/10		35/5/15

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,64	6,76	14,82	138	0,07
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,18	8,27	17,28	169	0,10

Технология приготовления

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

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

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

Вкус: сыра, масла сливочного и хлеба (батона).
Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

Технологическая карта № _4__

Наименование изделия: Салат из свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры:54

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	31	31	46	46
С 1 января	33	33	49	49
Масса свеклы без учета т\о		24,5		36,7
Масса отварной очищенной свеклы		24		36
Горошек зеленый консервированный	23	23	31	31
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		15		20
Масло растительное	2	2	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,75	3,04	2,73	42,67	2,99
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,13	4,56	4,09	64	4,48

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают соломкой или шинкуют в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: свеклы, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 5

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

Номер рецептуры:133

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	35,5	28	46	37
С 1 января	37	28	49	37
Капуста свежая	13	10	16	13

Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	22	10	29	13
Или капуста квашеная	14	10	18,5	13
Картофель				
с 01.09-31.10	15	11	20	15
с 31.10-31.12	16	11	21	15
с 31.12-28.02	16,5	11	23	15
с 29.02-01.09	18	11	24	15
Или картофель (на основании акта к.п.)	26	11	36	15
Морковь				
До 1 января	9	7	11,5	9
С 1 января	10	7	13	9
Лук репчатый	4	3	5	4
Сладкий перец	8	6	11	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Лимонная кислота	0,1	0,1	0,2	0,2
Сахар	1,5	1,5	2	2
Бульон или вода	113	113	150	150
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Выход супа с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,12	3,59	5,87	70,27	5,85
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,82	4,79	7,83	93,69	7,8

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № _6__

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	45	41	53	48
Или говядина 1 категории на костях	56	41	65	48
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	67	41	78	48
Лук репчатый	6	5	7	6
Сухари	4	4	4	4
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Хлеб пшеничный	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	12	12	14	14
Масса полуфабриката		74		84
Масло растительное	4	4	4	4
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,44	6,88	6,13	119,98	0,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,84	8,02	7,15	139,97	0,81

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

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

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с

заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

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

Технологическая карта № _7__

Наименование изделия: Соус красный основной

Номер рецептуры: 465

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	0,7	0,7	1	1
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,4	0,4	0,6	0,6
Томатная паста	0,4	0,4	1,6	0,6
Лук	0,8	0,7	1,2	1
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4,0	3
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3,7	3
Бульон или вода	10	10	15	15
Выход		10		15

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,14	0,39	0,62	6,20	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,21	0,59	0,93	9,30	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 жиром, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

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

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

Температура подачи ниже 75º 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 № _8__
Наименование изделия: Макаронная запеканка с мясом
Номер рецептуры:285
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			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	95	85	127	113
Или говядина 1 категории на костях	116	85	155	113
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	138	85	184	113
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Масса готового мяса		54		72
Макаронные изделия	38	38	51	51
Масса отварных макаронных изделий		108		144
Лук репчатый	13	11	18	15
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	12,5	11	17	15
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Масса пассерованного лука		5		7
Яйца	1/ 8шт.	5	1/ 6 шт.	7
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3

Сухари	3	3	4	4
Масса полуфабриката		176		235
Масса запеченного блюда		150		200
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Выход		150/3		200/4

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
19,58	13,71	34,74	351,00	0,30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
26,11	18,28	46,32	468,00	0,40

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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.

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до 75 ºС. Мясо припускают. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть отварных макарон. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 º С в течение 35-40 минут.

При отпуске макаронник порционируют и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена, порционные кусочки политы маслом сливочным.

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого о коричневого.

Вкус и запах: запеченного мяса и макарон, умеренно соленый.

Технологическая карта № _9__
Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры:527, 531

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	21	21	25	25
Или курага	21	21	25	25
Или чернослив	21	21	25	25
Или урюк	21	21	25	25
Или изюм	21	21	25	25
Или яблоки сушеные	21	21	25	25
Или груши сушеные	21	21	25	25
Сахар-песок	6	6	7	7
Вода	146	146	198	198
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,46	0,00	15,36	66,00	0,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,55	0,00	18,41	78,00	0,50

Технология приготовления

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

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий

сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

Технологическая карта № _10__
Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 534

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	210	200	210	200
Масса молока кипяченого		200		200
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,12	5,28	10,14	114,09	2,74
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,12	5,28	10,14	114,09	2,74

Технология приготовления

Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20º 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 № _11__

Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие

Номер рецептуры:112,113

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые, без содержания уксуса	73	40	109	60
Или огурцы соленые, без содержания уксуса	73	40	109	60
Помидоры свежие	41	40	61	60
Или огурцы свежие	41	40	61	60
Или помидоры в собственном соку, без содержания уксуса	41	40	62	60
Или перцы свежие сырые	53	40	80	60
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,32	0,05	1,01	5,60	4,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых

огурцов или помидоров) не содержащих уксус перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта № _12
Наименование изделия: Маринад овощной с томатом
Номер рецептуры:472
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	36	29	53	43
С 1 января	39	29	57	43
Или морковь (на основании акта к.п.)	35	29	52	43
Лук репчатый	12	10	18	15
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	11	10	17	15
Томатная паста	1,3	1,3	1,9	1,9
Масло растительное	4	4	6	6
Лимонная кислота	0,04	0,04	0,05	0,05
Сахар	1,3	1,3	2	2
Вода	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,62	4,02	4,13	57,78	1,79
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,93	6,03	6,20	86,67	2,69

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют,

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

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. После этого добавляют воду, лимонную кислоту кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей, солоноватый.

Запах: овощей, входящим в блюдо.

Технологическая карта № _13__
Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры:501,502

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,35	0,35	0,4	0,4
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	6	6	7	7
Вода	129	129	143	143
Выход с сахаром		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,00	0,00	6,01	25,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,00	0,00	7,02	29,00	0,00

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № _14

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры:266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9	9	12	12
Крупа пшено	8	8	11	11
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	25	25	33	33
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,66	5,78	20,78	150,75	1,45
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,21	7,71	27,71	201,00	1,93

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

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

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № _15
Наименование изделия: Какао сгущенное

Номер рецептуры:510

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао с молоком				
Какао сгущенное с молоком и сахаром без содержания растительных жиров	34*	34*	40*	40*
Вода	162	162	180	180
Выход		180		200

*34 гр. какао сгущенного с сахаром-3,4 гр. сухого какао,

*40 гр. какао сгущенного с сахаром-4 гр. сухого какао,

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,81	2,55	17,51	109,14	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,3	3,0	20,6	128,4	0,0

Технология приготовления

Какао сгущенное без содержания растительных жиров кладут в посуду добавляют кипяток, перемешивают, и доводят до кипения.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и сгущенного молока.

Запах: свойственный какао с привкусом сгущенного молока.

Технологическая карта № _16

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	35	35
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Выход		30/5		35/5

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,32	3,81	14,82	102,00	2,32
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,70	3,85	17,28	114	0,00

Технология приготовления

Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом без содержания растительных жиров.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона).

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

Запах: масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

Технологическая карта № _17__
Наименование изделия: Салат картофельный с солеными огурцами
Номер рецептуры:65
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	27	27	41	41
с 31.10-31.12	29	29	44	44
с 31.12-28.02	32	32	48	48
с 29.02-01.09	34	34	52	52
Или картофель (на основании акта к.п.)	48	48	72	72
Масса отварного очищенного картофеля		20,6		30,9
Огурцы соленые, без содержания уксуса	15	8	22	12
Морковь				
До 1 января	11	11	16	16
С 1 января	12	12	17	17
Масса моркови без учета т/о		9,1		13,1
Масса отварной очищенной моркови		9		13
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,58	4,53	3,68	58,67	3,65
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,87	6,13	5,77	82	5,44

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют,

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, , вареную морковь и вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, 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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Технологическая карта № _18__
Наименование изделия: Яйцо вареное
Номер рецептуры:331
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. А.Я Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		1 шт.		1 шт.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,08	4,60	0,28	63,00	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок-белый,желток-желтый.

Вкус: слабовыраженный сероводорода.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

Технологическая карта № _19__
Наименование изделия: Жаркое по-домашнему
Номер рецептуры:401
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	52	47	69	63
Или говядина 1 категории на костях	64	47	85	63
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	76	47	102	63
Картофель				
с 01.09-31.10	118	89	158	119
с 31.10-31.12	127	89	170	119
с 31.12-28.02	137	89	183	119
с 29.02-01.09	149	89	199	119
Или картофель (на основании акта к.п.)	207	89	277	119
Лук репчатый	12	10	15	13
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	11,4	10	14,8	13
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Томатная паста	1,4	1,4	1,9	1,9
Морковь				
До 1 января	29	23	39	31

С 1 января	31	23	41	31
Или морковь (на основании акта к.п.)	28	23	38	31
Масса готового тушеного мяса		30		40
Масса готовых овощей		120		160
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,52	10,13	14,0	190,91	7,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,69	13,51	18,67	254,55	10,36

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: мяса с овощами.

Консистенция: овощей и мяса мягкая.

Цвет: мяса-серый, овощей желтый.

Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом.

Технологическая карта № __20_
Наименование изделия: Кисель из ягод

Номер рецептуры:518

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Черная смородина, или брусника, или клюква, или др.	16	15	21	20
Вода	143	143	190	190
Сахар	9	9	12	12
Крахмал	7	7	10	10
Выход		150		200

*в кисель из черники добавляют лимонную кислоту из расчета 0,2 г лимонной кислоты на 100г напитка.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,11	0,07	15,78	66,00	2,25
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,15	0,10	21,58	90,00	3,00

Технология приготовления

При необходимости – ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоды протирают, отжимают сок и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5), проваривают 10-15 минут, процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, сок, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Охлаждают.

Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденным отваром 1:5 и процеживают.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан, кисел без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий, свежих ягод.

Запах: свежих ягод.

Технологическая карта № 21
Наименование изделия: Кисломолочный напиток
Номер рецептуры:535
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	206	200	206	200
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,80	6,40	8,00	118,00	5,80
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,80	6,40	8,00	118,00	5,80

Технология приготовления

Кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°С ±2°С, но не более одного часа.

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

Температура подачи не выше 20º 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 № 22

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:319

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	160	159	188	187
Крупа манная	11	11	13	13
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров для каши	41	41	48	48
Или мука пшеничная	13	13	15	15
Сахар	11	11	13	13
Яйцо	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	7	7
Сухари	6	6	7	7
Сметана, без содержания растительных жиров	6	6	7	7
Масса готовой запеканки		170		200
Молоко сгущенное без содержания растительных	20	20	25	25

жиров				
Выход с молоком сгущенным		170/20		200/25

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
25,47	35,71	36,87	589,00	0,52
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
30,16	42,29	43,66	697,50	0,62

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи ниже 65º 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 № _23
Наименование изделия: Каша вязкая ячневая молочная
Номер рецептуры:261
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	20	20	27	27
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	25	25	33	33
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,98	5,69	21,09	153,00	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,64	7,59	28,12	204,00	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко с

м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № _24
Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом
Номер рецептуры:59
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	42	42	64	64
С 1 января	45	45	68	68
Масса без учета т/о		33,7		51
Масса отварной очищенной свеклы		33		50
Чернослив (без косточки)	6	5	8	7
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,66	2,69	5,62	49,78	2,90
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,99	4,04	8,43	74,67	4,35

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.

Чернослив перебирают, промывают несколько раз в тепой воде. Подготовленную свеклу нарезают соломкой.. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают чернослив из воды, затем замачивают в кипяченой воде, затем нарезают мелкими кубиками. Свеклу смешивают с черносливом и заправляют масло растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями чернослива (черного).

Вкус: свеклы, чернослива, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, чернослива, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _25__

Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры:139

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	60	45	80	60
с 31.10-31.12	64	45	86	60
с 31.12-28.02	69	45	92	60

с 29.02-01.09	75	45	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	105	45	140	60
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	3	3	4	4
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	4	3	5	4
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	4,5	4
Огурцы соленые, без содержания уксуса	14	9	16	12
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	113	113	150	150
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,46	3,60	12,57	87,08	4,93

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,28	4,8	16,76	116,11	6,57

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	23	19	35	29
Огурцы свежие	18	14	27	21
Лук зеленый	6	4	9	6
Или лук репчатый	5	4	8	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	4,5	4	6,8	6
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,39	3,27	1,51	36,80	6,72
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,58	4,90	2,26	55,20	10,08

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

Помидоры ошпаривают. Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый режут бланшируют и шинкуют.

Овощи смешивают, добавляют соль и масло растительное.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: помидоров - красный, розовый; лука репчатого - белый.

Вкус: солоноватый, помидоров и лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Запах: помидоров и лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № _27__

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 201

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	153	115	153	115
с 31.10-31.12	164	115	164	115
с 31.12-28.02	177	115	177	115
с 29.02-01.09	192	115	192	115
Или картофель (на основании акта к.п.)	267	115	267	115
Морковь				
До 1 января	46	37	46	37
С 1 января	49	37	49	37
Или морковь (на основании акта к.п.)	45	37	45	37
Лук репчатый	21	18	21	18
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	20,5	18	20,5	18
Капуста свежая белокочанная	58	46	58	46
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	105	46	105	46
Или капуста квашеная	65,5	46	65,5	46
Зелень	3	2	3	2
Чеснок	0,007	0,005	0,007	0,005
Вода	123	123	123	123

Масло растительное	5	5	5	5
Выход		230		230

Часть овощей можно заменить на кабачки

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,68	6,97	20,47	170,20	18,01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,68	6,97	20,47	170,20	18,01

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.

Картофель (или кабачки) 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, добавляют зелень и тушат. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Номер рецептуры:560,626

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	29	29	34	34
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Яйцо	1/24 шт.	1,7	1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров или вода	12	12	14	14
Или сухое молоко	1.3-1.6	1.3-1.6	1.5-1.8	1.5-1.8
Вода для разведения сухого молока	11	11	13	13
Тесто дрожжевое		46		54
Мука на подпыл	1,7	1,7	2	2
Фарш творожный		24		28
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных	23	22	26	25

жиров)				
Яйца	1/24 шт.	1,7	1/20 шт.	2
Сахар	1,7	1,7	2	2
Мука пшеничная	1,7	1,7	2	2
Ванилин	0,002	0,002	0,003	0,003
Яйцо для смазки	1/24 шт.	1,7	1/20 шт.	2
Жир для смазки листов	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,80	3,70	20,98	156,30	0,26
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,6	4,3	24,48	182,3	0,30

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары

посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

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

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

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

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

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°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 № _29__
Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные
Номер рецептуры:351
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	89	40	104	47
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	75	40	89	47
Минтай разделанный, потрошенный	80	40	94	47
Хлеб пшеничный	11	11	13	13
Лук репчатый	6	5	7	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	6,8	6
Яйца	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	8	8	9	9
Масса полуфабриката		69		79
Сухари	4	4	4,5	4,5
Масло растительное	4	4	4,5	4,5

Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,85	3,27	21,25	85,50	0,31
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,83	3,82	24,79	99,75	0,36

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 проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей (или филе с кожей и без костей) нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в

сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280˚ С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

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

Технологическая карта № _30__

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с овощами

Номер рецептуры:300

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	20	20	29	29
Вода	120	120	174	174
Масса отварных макаронных изделий		58		83
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Морковь				
До 1 января	16	13	24	19
С 1 января	17	13	25	19
Или морковь (на основании акта к.п.)	16	13	23	19
Лук репчатый	6	5	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	9	8
Томатная паста	1	1	1,4	1,4
Масло сливочное для пассерования	2	2	2,5	2,5
Масса пассерованных овощей		14		20
Выход		70		100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,49	3,25	14,67	94,74	2,77
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,56	4,64	20,97	135,33	3,97

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают 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 140-160º С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затам бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № _31__
Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры:501,504

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,35	0,35	0,4	0,4
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	6	6	7	7
Лимон свежий	5	4	6	5
Вода	125	125	138	138
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,04	0,00	6,13	26,00	1,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,04	0,00	7,17	31,00	2,00

Технология приготовления

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком. 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 ниже 75º 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 № _32__
Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая
Номер рецептуры:269
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,66	5,60	18,83	144,00	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,21	7,47	25,11	192,00	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко с

м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № 33

Наименование изделия: Сельдь (рыба соленая) с маслом растительным

Номер рецептуры:109

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сельдь	106	67	106	67
Масло растительное	5	5	5	5
Выход		70		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
11,56	10,91	0,00	143,50	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,56	10,91	0,00	143,50	0,00

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, заправляют растительным маслом.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки. Сельдь полита маслом растительным

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: приятный.

Вкус: сельдь в сочетании с маслом растительным.

Запах: сельдь в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта № 34

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

Номер рецептуры:147

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	34	27	45	36
Или капуста белокочанная (на	61	27	82	36

основании акта к.п.)				
Или капуста квашеная	38	27	51	36
Картофель				
с 01.09-31.10	21	16	28	21
с 31.10-31.12	23	16	30	21
с 31.12-28.02	25	16	32	21
с 29.02-01.09	27	16	35	21
Или картофель (на основании акта к.п.)	37	16	49	21
Морковь				
До 1 января	9	7	11,5	9
С 1 января	9,5	7	12,5	9
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Сладкий перец	8	6	11	8
Томатная паста	0,8	0,8	1	1
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	120	120	160	160
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,54	3,90	8,27	87,08	5,98
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,38	5,20	11,03	116,11	7,97

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 листы.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану, зелень, лавровый лист и кипятят. Щи можно заправить чесноком, растертым с солью.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

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

Технологическая карта № _35__

Наименование изделия: Гуляш

Номер рецептуры:373

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	55	50	64	58
Или говядина 1 категории на костях	68	50	79	58
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	81	50	94	58
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Лук репчатый	4	3	5	4
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	4,5	4
Морковь				
До 1 января	6,3	5	7,5	6
С 1 января	6,7	5	8	6
Или морковь (на основании акта к.п.)	6	5	7,3	6
Томатная паста	1	1	1,2	1,2
Мука пшеничная	1	1	1,2	1,2
Масса тушеного мяса		30		35
Масса соуса		30		35
Выход с соусом		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,50	5,70	1,85	123,60	0,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,25	6,65	2,16	144,20	0,70

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатной пасты 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 ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта № 36
Наименование изделия: Сушка на сметане
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана без содержания растительных жиров	19	19	27	27
Мука пшеничная	25	25	35	35
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Яйцо	1/5 шт.	8	¼ шт.	10
Сахар	8	8	10	10
Масса полуфабриката	61	61	85	85
Масло растительное (для смазки листов)	0,8	0,8	1	1
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,75	8,13	20,77	132,92	0,16
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,25	11,37	29,07	182,3	0,22

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют сметану, сахар, яйца, сливочное масло и замешать тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250˚ С 20-30 минут.

Температура подачи не 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежевыпеченной булочки.

Технологическая карта № _37__
Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом
Номер рецептуры:307
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт.	120	3 шт.	120
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	70	70	70	70
Масса омлетной смеси		188		188
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3	3
Масса готового омлета		184		184
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2	2
Выход с маслом сливочным		185		185

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
16,46	18,51	4,25	248,64	0,92
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
16,46	18,51	4,25	248,64	0,92

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные

Номер рецептуры:112

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый	46	46	77	77
Или кукуруза консервированные	50	50	84	84
Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части)		30		50
Выход		30		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,50	0,06	2,49	16,50	3,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,50	0,10	4,15	27,50	5,0

Технология приготовления

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

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: круглая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.
Вкус: горошка отварного.
Запах: горошка отварного.

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры:171

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	115	115	153	153
Вода	23	23	31	31
Макаронные изделия группы А	12	12	16	16
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,8	0,8	1,1	1,1
Сахар	1,6	1,6	2,1	2,1
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,39	4,36	14,99	116,26	0,76
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,85	5,81	19,99	155,01	1,01

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - Масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 75º 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 № _40__

Наименование изделия: Рыба, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 348

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	162	73	189	85
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	138	73	160	85
Минтай разделанный, потрошенный	107	73	125	85
Лук репчатый	14	12	17	14
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	13,6	12	15,9	14
Морковь				
До 1 января	26	21	31	24
С 1 января	28	21	32	24
Или морковь (на основании акта к.п.)	26	21	29	24
Масло растительное	5	5	6	6
Соус сметанный				
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло сливочное без содержания растительных	0,5	0,5	0,6	0,6

жиров				
Овощной отвар или вода	9	9	11	11
Масса соуса		9		10
Сметана без содержания растительных жиров	9	9	10	10
Выход соуса		17		20
Масса тушеной рыбы		60		70
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		77		90
Выход		60/17		70/20

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

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
12,13	8,63	1,82	87,88	1,13
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
14,15	10,06	2,13	102,52	1,32

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

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

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

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

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № _41__
Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)
Номер рецептуры: 121
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	42	40	63	60
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,48	1,89	3,09	31,20	3,84
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,72	2,83	4,63	46,80	5,76

Технология приготовления

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № _42__
Наименование изделия: Каша боярская (пшенная с изюмом)
Номер рецептуры:267
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	13	13	15	15
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	98	98	113	113
Или сухое молоко	11-13	11-13	12-15	12-15
И вода для разведения сухого молока	88	88	102	102
Вода	23	23	26	26
Сахар	3	3	4	4
Изюм	3	2	4	3
Масса каши		128,6		148
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,5	1,5	2	2
Выход		130		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,24	4,99	18,06	133,47	1,27

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,89	5,76	20,84	154	1,47

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар, перебранный, промытый, ошпаренный, обсушенный изюм, перемешивают и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: желтый с вкраплениями черного или коричневого изюма.

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

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком, изюмом и маслом.

Технологическая карта № _43__

Наименование изделия: Сдоба обыкновенная

Номер рецептуры:589

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	46	46	53	53
Мука пшеничная (на подпыл)	2	2	3	3
Сахар-песок	5	5	6	6
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,4	1,4	1,6	1,6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	20	20	23	23
Или сухое молоко	2.2-2.6	2.2-2.6	2.5-3.0	2.5-3.0
Вода для разведения сухого молока	18	18	21	21
Масса теста		72		82
Масло сливочное без содержания растительных жиров для разделки	2	2	3	3

Яйцо (для смазки)	1/22 шт.	1,8	1/20шт.	2
Масса полуфабриката		76		87
Масло растительное (для смазки)	0,3	0,3	0,4	0,4
Выход		70		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,88	4,24	22,79	195,20	0,29
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,72	4,85	26,05	223,09	0,33

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изделия изготавливают в виде лепешек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза.

Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-500 минут. За 15-120 минут до конца

расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 10-12 минут при температуре 200-220˚ С.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность изделия золотистого цвета, форма соответсвует.

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

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _44__

Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры:138

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	113	51	131	59
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	96	51	111	59
Минтай разделанный, потрошенный	75	51	87	59
Яйца	1/3 шт.	15	1/2 шт.	18
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	5	5	6	6
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,8	1,8
Масса омлета		20		23
Масса полуфабриката		64		75
Выход		60		70

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,13	3,97	33,95	93,76	0,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,31	4,64	39,6	109,38	0,27

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 (филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей) панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280º С в течение 20-25 мин.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь -желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах:рыбный.

Технологическая карта № _45__
Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая
Номер рецептуры:273
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	19	19	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,26	6,07	21,29	159,75	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,01	8,09	28,39	213,00	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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № 46
Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной (суп картофельный с крупой)

Номер рецептуры:101

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	60	45	80	60
С 1 ноября по 31 декабря	64	45	86	60
С 1 января по 28-29	69	45	93	60

февраля				
С 1 марта	75	45	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	105	45	140	60
Крупа рисовая	4	4	5	5
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8,0	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Томатная паста	0,8	0,8	1	1
Чеснок	2,6	2	3,6	2,8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	113	113	150	150
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Говядина отварная		6		8
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,50	3,48	11,78	86,36	4,73
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,33	4,64	15,7	115,15	6,3

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану, зелень и кипятят.

Температура подачи ниже 65º С.

Отпускают суп с мясом.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

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

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № _47__

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми, с мясом

Номер рецептуры:149,150

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	40	30	54	40
с 31.10-31.12	43	30	58	40
с 31.12-28.02	46	30	62	40

с 29.02-01.09	50	30	67	40
Или картофель (на основании акта к.п.)	70	30	93	40
Горох лущеный	13	12	17	16
Или фасоль сухая	13	12	17	16
Или фасоль консервированная	12	12	16	16
Или горошек зеленый консервированный	18	12	25	16
Морковь				
До 1 января	10	8	13	10
С 1 января	11	8	14	10
Или морковь (на основании акта к.п.)	9,8	8	12	10
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	105	105	140	140
Говядина отварная		6		8
Петрушка	1,5	1,1	2	1,5
Выход супа с мясом		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,76	3,09	13,13	89,15	3,62
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,34	4,12	17,51	118,87	4,83

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед

вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Зеленый горошек или фасоль (консервированные) добавляют в суп вместе с припущенными овощами.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных 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 № _48__
Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)
Номер рецептуры: 121
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	21	20	21	20
Выход		20		20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,24	0,94	1,54	15,60	1,92
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,24	0,94	1,54	15,60	1,92

Технология приготовления

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Пудинг творожный с молоком сгущенным

Номер рецептуры 325

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	114	113	152	151
Крупа манная	11	11	15	15
Сахар	15	15	20	20
Яйца	1/3 шт.	13	1/2 шт.	18
Изюм	15	13	19	18
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	6	6
Масса полуфабриката		168		224
Масса готового пудинга		150		200
Выход		150		200
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	20	20	30	30
Выход с молоком сгущенным		150/20		200/30

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
23,83	15,68	42,27	421,00	0,38
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
32,24	21,22	57,19	569,59	0,52

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную купу, размягченное Масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг разрезают на порционные кусочки и подают с молоком сгущенным

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № _50__
Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая
Номер рецептуры:274
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход с маслом и сахаром		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,16	5,60	19,56	144,00	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,55	7,47	26,08	192,00	1,95

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы

предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № 51

Наименование изделия: Икра морковная

Номер рецептуры:124

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	28	28	47	47
С 1 января	30	30	49	49
Или морковь (на основании акта к.п.)	27	27	45	45
Масса отварной моркови		22		37
Лук репчатый	6	5	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	9	8
Томатная паста	0,9	0,9	1,5	1,5
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	0,3	0,3	0,5	0,5
Выход		30		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,46	2,44	2,77	34,99	1,09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,78	4,07	4,6083	58,33	1,83

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

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

Морковь 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.

Морковь измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: моркови, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: моркови с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № 52
Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями на бульоне

Номер рецептуры:152

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4	3
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3,7	3
Лук репчатый	1,8	1,5	2,4	2
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,7	1,5	2,3	2
Вода	263	197	263	263
Выход бульона		158		211
Варка супа				
Макаронные изделия группы А	6	6	8	8
Картофель				
с 01.09-31.10	63	47	84	63
с 31.10-31.12	67	47	90	63
с 31.12-28.02	72	47	97	63
с 29.02-01.09	78	47	105	63
Или картофель (на основании акта к.п.)	109	47	147	63
Морковь				
До 1 января	10	8	14	11

С 1 января	11	8	15	11
Или морковь (на основании акта к.п.)	9,8	8	13,4	11
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	119	119	158	158
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,10	2,88	14,69	73,35	4,97
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,46	3,84	19,59	97,80	6,62

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № _53__
Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом птицы и со сметаной (суп картофельный с крупой)
Номер рецептуры:101
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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	21	19	28	25
Или филе куриное	11	10	14	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,4	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	60	45	80	60
С 1 ноября по 31 декабря	64	45	86	60

С 1 января по 28-29 февраля	69	45	93	60
С 1 марта	75	45	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	105	45	140	60
Крупа рисовая	4	4	5	5
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8,0	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Томатная паста	0,8	0,8	1	1
Чеснок	2,6	2	3,6	2,8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	113	113	150	150
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Птица отварная		8		10
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,48	3,50	11,78	87,38	4,73
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				

3,30	4,66	15,70	116,50	6,30

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.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

В кипящий бульон кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, добавляют сметану, зелень и кипятят.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

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

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

Технологическая карта № _54__
Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Номер рецептуры:526

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	35	30	46	40
Или груши	36	30	47	40
Сахар-песок	6	6	7	7
Вода	134	134	180	180
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,12	0,12	8,93	38,00	3,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,16	0,16	10,91	47,00	4,00

Технология приготовления

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

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, быстроразваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: светлый, различной степени интенсивности.
Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.
Запах: фруктов.

Технологическая карта № _55
Наименование изделия: Сырники из творога с джемом или повидлом
Номер рецептуры:327
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж без содержания растительных жиров.)	54	53	117	116
Яйца	1/20шт.	2	1/10 шт.	4
Сахар	6	6	13	13
Мука пшеничная	4	4	9	9
Крупа манная	4,5	4,5	9	9
Масса полуфабриката		68		147
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Масса готовых сырников		60		130
Джем или повидло	10	10	20	20
Выход с джемом или повидлом		60/10		130/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,07	5,08	14,57	143,40	0,13

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
21,78	12,50	32,61	335,65	0,32

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйцо, сахар, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники 20-30 минут при температуре 220-280˚ С до готовности. Отпускают готовые сырники с джемом или повидлом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы джемом или повидлом.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: творога.

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № _56__

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептуры:124

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	29	29	48	48
С 1 января	31	31	52	52
Масса отварной свеклы		22		37
Лук репчатый	6	5	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	9	8
Томатная паста	0,9	0,9	1,5	1,5
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	0,3	0,3	0,5	0,5
Выход		30		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,53	2,42	3,03	35,99	3,20
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,88	4,03	5,04	61,11	5,33

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

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

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

Свеклу измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью. Можно добавлять лимонную кислоту.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта № _57__
Наименование изделия: Суп картофельный с клецками, с мясом птицы
Номер рецептуры:151,178
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	21	19	28	25
Или филе куриное	11	10	14	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Клецки				
Мука пшеничная	6	6	8	8

Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,8	0,8	1	1
Яйца	1/27 шт.	1,5	1/20 шт.	2
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5% без содержания растительных жиров	9	9	12	12
Масса теста		17		22
Выход клецек		18		24
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	35	26	47	35
с 31.10-31.12	37	26	50	35
с 31.12-28.02	40	26	54	35
с 29.02-01.09	43	26	58	35
Или картофель (на основании акта к.п.)	60	26	81	35
Морковь				
До 1 января	6,3	5	9	7
С 1 января	6,7	5	10	7
Или морковь (на основании акта к.п.)	6	5	8,5	7
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,2	1,2	1,6	1,6
Клецки готовые		19		25
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004

Бульон или вода	105	105	140	140
Отварная мякоть птицы без кожи		8		10
Выход с мясом птицы		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,09	4,22	11,35	104,70	3,18
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,12	5,63	15,13	139,6	4,24

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Клецки: в воду или молоко кладут Масло сливочное, 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 или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, зелень и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Можно положить чеснок, растертый с солью.

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель 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, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № _58__

Наименование изделия: Рыба, тушенная в томате с овощами

Номер рецептуры:349

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	204	92	256	115
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	174	92	217	115
Минтай разделанный, потрошенный	135	92	169	115
Вода или бульон	25	25	31	31
Морковь				
До 1 января	15	12	19	15
С 1 января	16	12	20	15
Или морковь (на основании акта к.п.)	14,6	12	18,3	15
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Томатная паста	1,2	1,2	1,5	1,5
Масло растительное	3	3	4	4
Масса тушеной рыбы		62		78
Масса готовой		80		100

рыбы с тушеными овощами и соусом				
Выход		80		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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,45	4,46	1,40	82,46	1,16
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,81	5,58	1,75	103,08	1,45

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей), нарезанные под углом 90º С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин.

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

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у

трески, морского окуня.

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

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта № _59__

Наименование изделия: Рис отварной с овощами*

Номер рецептуры:419

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указан рис отварной, в данной рецептуре рис готовится и подается с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	33	33	54	54
Вода	198	198	324	324
Масса отварного риса		88		144
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1	1	2	2
Морковь				
До 1 января	16,5	13	26	21
С 1 января	17,5	13	28	21
Сладкий перец	12	9	20	15
Лук репчатый	10	8	15	13
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	9,5	8	14,8	13
Томатная паста	1	1	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров для пассерования	1	1	2	2
Масса пассерованных овощей		22		36
Выход		110		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,83	5,14	18,70	155,46	4,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,63	8,41	30,60	254,40	7,15

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 ниже 65º 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 № 60
Наименование изделия: Соус молочный сладкий
Номер рецептуры:449
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	27	27	38	38
Или сухое молоко	3-3.5	3-3.5	4.2-5.0	4.2-5.0
Вода для разведения сухого молока	24	24	34	34
Вода	9	9	13	13
Мука пшеничная	1,4	1,4	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,4	1,4	2	2
Сахар	4	4	5	5
Выход		35		50

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,89	1,93	8,72	55,81	0,17
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,27	2,76	12,46	79,76	0,24

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и

900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Горячим молоком с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров разводят подсушенную муку без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная, не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны, однородная.

Цвет: белый, слегка кремовый.

Вкус: молока, сладковатый.

Запах: молока.

Технологическая карта № _61__
Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры:375

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	81	65	108	87
Или говядина 1 категории на костях	96	65	128	87
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	106	65	141	87
Говядина отварная		47		62
Морковь				
До 1 января	18	14	23	18
С 1 января	19	14	24	18
Или морковь (на основании акта к.п.)	17	14	22	18
Масло растительное	4	4	5	5
Лук репчатый	17	14	21	18
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	16	14	20,5	18
Крупа рисовая	36	36	48	48
Бульон или вода	73	73	97	97
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
14,31	13,25	25,37	275,18	2,02
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
19,08	17,67	33,83	366,90	2,69

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками, добавляют пассерованную на масле сливочном с добавлением бульона морковь, бланшированный слегка пессерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса, овощей - мягкая.

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

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № _62__
Наименование изделия: Плов с птицей

Номер рецептуры:411

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	112	97	120	104
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	112	97	120	104
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	107	97	114	104
Или филе куриное	50	48	54	52
Отварная мякоть птицы без кожи		39		42
Масло растительное	2,6	2,6	2,8	2,8
Лук репчатый	8	7	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	8	7	9	8
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	8,5	7	9,8	8
Крупа рисовая	32	32	34	34
Бульон или вода	68	68	73	73
Масса готового риса		91		98

с овощами				
Выход		130		140

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,10	10,21	22,33	217,61	1,45
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,8	11,0	24,05	234,4	1,56

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.

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

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

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

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

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и

доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта № _63__

Наименование изделия: Вареники ленивые со сгущенным молоком

Номер рецептуры:331

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	149	148	165	164
Мука пшеничная	22	22	24	24
Сахар	14	14	16	16
Яйца	1/3 шт.	14	1/3 шт.	16
Вареники ленивые (полуфабрикат)		172		191
Масса вареных вареников		180		200
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	15	15	20	20
Выход с молоком сгущенным		180/15		200/20

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
24,04	28,27	40,38	516,00	0,44
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
27,12	31,89	45,56	582,15	0,50

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I

– мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники молоком сгущенным.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта № _64
Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом
Номер рецептуры:195
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	42	38	48	44
Или говядина 1 категории на костях	52	38	60	44
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	62	38	72	44
Вода	6	6	7	7
Крупа рисовая	5	5	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		16		19
Лук репчатый	19	16	23	19
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	18,2	16	21,6	19
Яйцо	1/17 шт.	2,4	1/13 шт.	3
Масло растительное	1,2	1,2	1,5	1,5
Масса пассерованного лука		7		8
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса полуфабриката		71		83
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,69	8,14	6,26	129,00	0,67
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,97	9,49	7,31	150,50	0,78

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

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

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Каша гречневая (перловая) рассыпчатая

Номер рецептуры:243,248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	51	51	83	83
Вода	74	74	121	121
Или крупа перловая	36	36	59	59
Вода	85	85	139	139
Масса каши		107		175
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	5	5
Выход с маслом		110		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,30	4,70	16,06	192,86	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,40	7,68	26,28	315,60	0,00

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растапливается и

доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи ниже 65º 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 № _66__

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с фаршем из печени с рисом

Номер рецептуры:562,563,629

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28	28	32	32
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3,6	3,6	4	4
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров или вода	7	7	8	8
Или сухое молоко	0.8-0.9	0.8-0.9	0.9-1.0	0.9-1.0
Вода для разведения молока	6	6	7	7
Мука на подпыл	0,8	0,8	1	1
Фарш		25		29
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1	1
Яйцо для смазки изделий	1/33 шт.	1,2	1/27 шт.	1,5
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,97	5,37	20,09	169,00	8,34
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,30	6,27	23,44	197,17	9,73

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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, за-катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче-скую и др.

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

Требования к качеству

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

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

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

Фарш из печени с рисом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	30	25	35	29
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Лук репчатый	2,0	1,7	3	2
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,9	1,8	2,3	2
Масса пассерованного лука		1		1,2
Крупа рисовая	3	3	3,5	3,5
Масса каши		9		10
Выход		25		29

Технология приготовления

Предварительно подготовленную печень промывают, отваривают. Пропускают через мясорубку. Лук репчатый пассеруют. Добавляют рассыпчатую рисовую кашу. Все перемешивают и прогревают в жарочном шкафу.

Технологическая карта № _67__
Наименование изделия: Суп с рыбными консервами

Номер рецептуры:159

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	29	29	32	32
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	4	4	5	5
Бульон или вода	126	126	140	140
Картофель				
с 01.09-31.10	72	54	80	60
с 31.10-31.12	77	54	86	60
с 31.12-28.02	83	54	92	60
с 29.02-01.09	90	54	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	126	54	140	60
Морковь				
До 1 января	8,8	7	10	8
С 1 января	9,3	7	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	8,5	7	9,8	8
Лук репчатый	8	7	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	8	7	9	8
Зелень	1,8	1,4	2	1,5

Лавровый лист	0,007	0,007	0,008	0,008
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2,5	2,5	3	3
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,82	4,68	18,22	108,22	8,68
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,24	5,20	20,24	120,24	9,64

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый. Вкус: рыбы и овощей. Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № _68__

Наименование изделия: Каша пшеничная молочная жидкая

Номер рецептуры:270

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Или сухое молоко	12-15	12-15	17-19	17-19
И вода для разведения сухого молока	102	102	136	136
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		142		189
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,26	6,07	21,29	159,75	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				

7,01	8,09	28,39	213,00	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № 69

Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие

Номер рецептуры:112,113

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры соленые, без содержания уксуса	55	30	109	60
Или огурцы соленые, без содержания уксуса	55	30	109	60
Помидоры свежие	31	30	61	60
Или огурцы свежие	31	30	61	60
Или помидоры в собственном соку, без содержания уксуса	31	30	62	60
Или перцы свежие сырые	40	30	80	60
Выход		30		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,24	0,03	0,75	4,20	3,0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,48	0,06	1,5	8,4	6,0

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых

огурцов или помидоров) не содержащих уксус перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев.

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев.

Технологическая карта № _70__
Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной
Номер рецептуры:136
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	44	35	59	47
С 1 января	47	35	63	47
Картофель				

с 01.09-31.10	32	24	42	32
с 31.10-31.12	34	24	46	32
с 31.12-28.02	37	24	49	32
с 29.02-01.09	40	24	54	32
Или картофель (на основании акта к.п.)	55	24	74	32
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	9	8
Сладкий перец	8	6	11	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Сахар	0,8	0,8	1	1
Томатная паста	0,8	0,8	1	1
Бульон или вода	120	120	160	160
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,54	3,90	8,27	87,08	5,98
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,38	5,2	11,03	116,11	7,97

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта № _71__

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры:377

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	26	24	35	32
Или говядина 1 категории на костях	32	24	43	32
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	39	24	52	32
Крупа рисовая	4	4	5	5
Масса отварного риса		8		11
Лук репчатый	5	4	6	5
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	4,5	4	5,7	5
Масло растительное	0,8	0,8	1	1
Масса пассерованного лука		2		3
Капуста белокочанная	45	36	60	48
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	82	36	109	48
Масса отварной капусты		34		45
Масса полуфабриката		67		89
Масло растительное	2,5	2,5	3	3

Масс готовых голубцов		60		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,93	3,82	3,59	68,26	7,48
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,57	5,09	4,79	91,01	9,97

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № _72__

Наименование изделия: «Гребешок» или ватрушка (или рогалик) с джемом (или повидлом) из дрожжевого теста

Номер рецептуры:561

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	40	40	45	45
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Яйцо	1/24 шт.	1,7	1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	16	16	18	18
Или сухое молоко	1.8-2.0	1.8-2.0	2.0-2.3	2.0-2.3
Или вода для разведения сухого молока	14	14	16	16
Масса теста дрожжевого		60		70
Мука на подпыл	1,2	1,2	1,5	1,5
Джем (или повидло)	13,2	13	16,3	16
Или мармелад	13,2	13	16,3	16

Масло растительное для смазки листов	0,9	0,9	1	1
Яйца для смазки изделия	1/44 шт.	0,9	1/40 шт.	1
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,54	4,07	25,30	157,12	0,22
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,3	4,75	29,5	183,3	0,26

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 (джем или мармелад), 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 20-25º 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 № _73__

Наименование изделия: Запеканка овощная

Номер рецептуры:240

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	129	97	144	108
с 31.10-31.12	139	97	155	108
с 31.12-28.02	149	97	166	108
с 29.02-01.09	162	97	180	108
Или картофель (на основании акта к.п.)	226	97	251	108
Масса отварного картофеля		95		105
Капуста белокочанная	85	68	94	75
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	155	68	170	75
Масса припущенной капусты		36		40
Морковь				
До 1 января	48	38	54	42
С 1 января	51	38	58	42
Или морковь (на основании акта к.п.)	46	38	51	42
Масса припущенной моркови		36		40
Лук репчатый	21	18	24	20
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	20,5	18	22,7	20

Лук репчатый бланшированный, пассерованный		9		10
Масло растительное	3	3	4	4
Крупа манная	9	9	10	10
Яйца	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
Сметана без содержания растительных жиров	5	5	6	6
Сухари	9	9	10	10
Масса полуфабриката		211		234
Масса готовой запеканки		180		200
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		180/2		200/3

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,67	9,0	24,58	198,0	10,06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,19	10,0	27,31	220,0	11,17

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 листы.

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу 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 ниже 65º 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 № _74__
Наименование изделия: Омлет с зеленым горошком
Номер рецептуры:308
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	80	80	80	80
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	6	6
Горошек зеленый консервированный	62	40	62	40
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
13,14	17,40	7,41	235,71	5,04
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13,14	17,40	7,41	235,71	5,04

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой

с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйцо разбивают, в яичную смесь добавляют молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, 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 ниже 65º 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 № 75
Наименование кулинарного изделия (блюда): Язык отварной
Номер рецептуры: 261,262
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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Язык	101	101	135	135
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января до 1 сентября	2,7	2	4	3
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3,7	3
Лук репчатый	2,4	2	4	3
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	2,3	2	3,4	3
Масса отварного языка		60		80
Выход		60		80

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
14,40	9,00	0,00	139,20	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
19,20	12,00	0,00	185,60	0,00

Технология приготовления

Подготовленные языки варят так же, как мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. Отварные очищенные языки нарезают на порционно, проваривают в бульоне с морковью и луком.

Температура подачи не ниже 65ºС.

Требования к качеству

Внешний вид: отварные языки.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: отварного языка.

Запах: отварного языка.

Технологическая карта № 76
Наименование изделия: Чай с молоком

Номер рецептуры:501, 506

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай с молоком				
Чай	0,35	0,35	0,4	0,4
Вода	49	49	54	54
Чай-заварка		45		50
Сахар	6	6	7	7
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	100	100	111	111
Вода	29	29	32	32
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) чай с молоком				
2,80	3,20	10,71	83,00	1,30
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) чай с молоком				
3,11	3,55	12,24	93,00	1,44

Технология приготовления

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный чаю с привкусом молока.

Технологическая карта № _77__

Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Сахар-песок	3	3	4	4
Яйцо	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Сметана без содержания растительных жиров	15	15	18	18
Мука пшеничная	12	12	14	14
Крупа манная	20	20	24	24
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	5	5	6	6
Или сухое молоко	0.6-0.7	0.6-0.7	0.7-0.8	0.7-0.8
Вода для разведения сухого молока	4,5	4,5	5,4	5,4
Масло растительное	1	1	1,2	1,2
Выход		50		60
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	25	25	35	35
Выход		50/25		60/35

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,29	8,22	24,07	145,3	0,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,51	10,28	31,65	202,90	0,49

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупу манную просеивают..

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, крупу манную, муку пшеничную и молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _78__

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры:583

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	40	40	46	46
Мука пшеничная (на подпыл)	1,7	1,7	2	2
Сахар-песок	7	7	8	8
Сахар-песок (для отделки)	1,7	1,7	2	2
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Масло сливочное без содержания растительных жиров	10	10	11	11
Яйца (для смазки)	1/33 шт.	1,2	1/29 шт.	1,4
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	17	17	20	20
Или сухое молоко	1.9-2.2	1.9-2.2	2.2-2.6	2.2-2.6
Вода для разведения сухого молока	15	15	18	18
Масса полуфабриката		73		85

Масло растительное (для смазки)	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,6	4,8	17,4	141,69	0,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,2	5,6	20,3	165,3	0,27

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение 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 20-25º 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, свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _79
Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с морковью и кукурузой

Номер рецептуры:2

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	34	27	50	40
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	63	27	93	40
Кукуруза консервированная	12	12	17	17
Масса отварной консервированной кукурузы без жидкой части		7		10
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	5	4	7,5	6
С 1 января до 1 сентября	5,3	4	8	6
Или морковь (на основании акта к.п.)	4,8	4	7,3	6
Масло растительное	4	4	6	6
Сахар	2	2	3	3
Лимонная кислота	0,04	0,04	0,06	0,06
Вода для разведения лимонной кислоты	2	2	3	3
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,68	4,05	4,27	56,67	12,52
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,02	6,08	6,40	85,00	18,78

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

Кукурузу консервированную кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, кукурузу охлаждают.

Капусту шинкуют тонкой соломкой 1,5*15 мм, морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой 2*15 мм, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают пестиком до выделения сока. Добавляют кукурузу консервированную. Заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая, капусты слегка хрустящая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо в сочитании с растительным маслом, слегка сладковатый.

Технологическая карта № _80__
Наименование изделия: Рыба, припущенная в молоке
Номер рецептуры:342
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	120	54	140	63
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	102	54	119	63
Минтай разделанный, потрошенный	108	54	126	63
Лук репчатый	11	9	12	10
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	10,2	9	11,4	10
Морковь				
До 1 января	12,5	10	15	12
С 1 января	13,3	10	16	12
Или морковь (на основании акта к.п.)	12,1	10	14,6	12
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	10	10	12	12
Масло растительное	4	4	5	5
Масса припущенной		45		52

моркови рыбы				
Масса рыбы с овощами и молоком		60		70
Выход		60		70

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,52	4,73	32,83	83,15	1,15
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,94	5,52	38,3	97	1,35

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.

Филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей нарезают на куски нарезают на порционные куски под углом 30° С, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный нашинкованный репчатый лук и морковь, нарезанную соломкой, заливают горячим молоком с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут.

При отпуске котлеты гарнируют, поливают рыбу молоком, в котором она припускалась.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: рыба подана с овощами, хорошо проварена.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: соответствует виду рыбы, молока, овощей-моркови, лука репчатого.

Вкус и запах: рыбы в сочетании с молоком и овощами.

Технологическая карта № _81__

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с луком

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	42	33	63	50
Лук зеленый	6	4	9	6
Или лук репчатый	5	4	8	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	4,5	4	6,8	6
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,18	1,37	0,70	16,00	3,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,65	4,92	2,52	57,60	13,32

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

Огурцы и помидоры ошпаривают. Подготовленные помидоры и очищенные огурцы от кожицы режут тонкими ломтиками, , лук репчатый бланширую и шинкуют(или лук зеленый шинкуют).

Овощи смешивают, добавляют соль и масло растительное.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: помидоров - красный, розовый; огурцов – зеленый, лука репчатого- белый (зеленого-зеленый).

Вкус: солоноватый, помидоров и огурцов и лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Запах: помидоров, огурцов, лука репчатого сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _82__
Наименование изделия: Салат из моркови с чесноком
Номер рецептуры:19
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	46	46	71	71
С 1 января	49	49	75	75
Или морковь (на основании акта к.п.)	45,2	45,2	68,7	68,7
Масса моркови без учета т/о		37,1		56,3
Масса отварной очищенной моркови		37		56
Чеснок	0,3	0,2	0,4	0,3
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,46	3,38	2,11	37,33	1,41
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,69	5,05	3,16	56	2,12

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

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

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

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

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

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

Салат заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

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

Запах: чеснока в сочетании с морковью и растительным маслом.

Технологическая карта № _83__

Наименование изделия: Салат из моркови с зеленым горошком

Номер рецептуры:27

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	30	30	45	45
С 1 января	32	32	48	48
Или морковь (на основании акта к.п.)	29,4	29,4	44,1	44,1
Масса моркови без учета т/о		24,1		36,2
Масса отварной очищенной моркови		24		36
Горошек зеленый консервированный	20	20	31	31
Горошек зеленый консервированный отварной (без жидкой части)		13		20
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,67	3,38	2,02	38,00	1,90
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,0	5,07	3,03	57	2,85

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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

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

Подготовленную морковь нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, горошка зеленого консервированного - мягкая.

Цвет: оранжевый с зелеными вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, зеленого горошка в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _84
Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая
Номер рецептуры:272
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные«Геркулес»	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	105	105	140	140
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,76	6,38	16,40	140,20	1,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,95	7,98	20,50	175,25	1,83

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № _85__

Наименование изделия: Макаронные изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры:302

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	53	53	78	78
Вода	318	318	468	468
Масса отварных макаронных изделий		150		220
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	9	9
Сыр без содержания растительных жиров	12,8	11,6	18,8	17
Масса полуфабриката		167,6		246
Масса запеченных макарон		150		220
Выход		150		220

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,88	8,83	35,88	259	0,19
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,56	12,95	52,62	379,87	0,28

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280˚ С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № 86

Наименование изделия: Бутерброд с джемом

Номер рецептуры:101,102

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	35	35
Джем	10	10	10	10
Выход		30/10		35/10

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,32	0,24	21,26	95	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,70	0,28	23,72	107,00	0,05

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

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

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

Технологическая карта № _87__

Наименование изделия: Напиток витаминизированный «Витошка»

Номер рецептуры:636

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухая с витаминами для напитка (промышленного производства)			20	20
Вода			200	200
Выход				200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,00	0,00	19,40	75,00	20

Технология приготовления

Смесь сухую растворить в кипяченой или бутилированной воде комнатной температуры.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствующий.

Вкус: соответствующий.

Запах: соответствующий.

Технологическая карта № 88

Наименование изделия: Салат из белокочанной и морской капусты, или морской капусты

Номер рецептуры:1

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	21	17	31	25
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	39	17	57	25
Морская капуста	18	17	27	26
Или морская капусты	36	34	54	51
Лук репчатый	4	3	6	5
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	5,7	5
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,54	4,98	2,32	56,00	8,24
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,82	7,46	3,48	84,00	12,36

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют.

Капусту белокочанную шинкуют , лук репчатый бланшируют и шинкуют. Капусту белокочанную смешивают с луком, морской капустой и 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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: хрустящая, слегка жесткая.

Цвет: капусты белокочанной и лука репчатого - белый, капусты морской - зеленый.

Вкус: белокочанной и морской капусты, лука репчатого в сочетании с растительным маслом. Солоноватый.

Запах: белокочанной и морской капусты, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _89__

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 451

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,9	0,9
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,5	0,5	0,9	0,9
Овощной отвар или вода	8	8	17	14
Масса соуса		8		13
Сметана без содержания растительных жиров	8	8	13	13
Выход		15		25

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,3	3,37	1,08	30	0,01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,38	4,22	1,35	37,50	0,05

Технология приготовления

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 ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны.

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Технологическая карта № 90

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 201

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	67	50	80	60
с 31.10-31.12	72	50	86	60
с 31.12-28.02	77	50	92	60
с 29.02-01.09	84	50	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	116	50	140	60
Морковь				
До 1 января	20	16	24	19
С 1 января	21	16	25	19
Или морковь (на основании акта к.п.)	20	16	23	19
Лук репчатый	10	8	12	10
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	9	8	11	10
Капуста свежая белокочанная	25	20	30	24
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	45	20	55	24
Или капуста квашеная	28,5	20	34	24
Вода	53	53	64	64
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		100		120

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,60	3,03	8,90	74,00	7,83
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
28,24	26,92	73,61	88,80	23,21

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.

Картофель (или кабачки) 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 и тушат.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № _91_

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры:434

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	136	102	148	111
с 31.10-31.12	146	102	159	111
с 31.12-28.02	157	102	171	111
с 29.02-01.09	170	102	185	111
Или картофель (на основании акта к.п.)	237	102	258	111
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	19	19	21	21
Масса кипяченого молока		18		20
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	4,3	4,3
Выход		120		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,44	4,19	14,45	113,60	8,40
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,64	4,54	15,65	123,07	9,10

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Технологическая карта № _92

Наименование изделия: Гренка молочная*

Номер рецептуры:177

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указана гренка с сыром, в данной рецептуре гренка готовится и подается в омлете

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	35	35	50	50
Яйцо	1/3 шт.	13	1/3 шт.	15
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	8	8	12	12
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	4,5	4,5
Выход		55		75

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,38	4,50	17,74	124	0,10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,84	5,26	25,32	165	0,16

Технология приготовления

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, нарезают тонкими ломтиками, обмакивают в смеси молока с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров и яйца и обжаривают до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не 14º С.

Требования к качеству
Внешний вид: кусочки хлеба в омлете.
Консистенция: мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: хлеба в сочетании с молоком и яйцом.
Запах: хлеба в сочетании с молоком и яйцом.

Технологическая карта № _93
Наименование изделия: Плов вегетарианский с сухофруктами
Номер рецептуры:277
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	32	32	54	54
Масса вареного риса		67		113
Изюм	6	6	10	10
Масса вареного изюма		10		17
Курага	6	6	10	10
Масса вареной кураги		10		17
Сахар	3	3	5	5
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		90		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,59	1,59	25,69	149,4	0,24
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,32	2,65	42,82	249	0,40

Технология приготовления

Рис отваривают в небольшом количестве подсоленной жидкости (1:6) до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Изюм перебирают, обсушивают, отваривают 5 минут. Курагу перебирают, промывают,

обсушивают, нарезают кубиком 0,5*0,5 см и припускают в воде. В отваренный рис добавляют сахар, изюм и курагу, масло, перемешивают и помещают в сотейник. Доводят до готовности на слабом огне, затем на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160°С. Готовый плов взрыхляют.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: плов рассыпчатый, с равномерно распределенным рисом, курагой и изюмом.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сладковатый, риса в сочетании с курагой и изюмом.

Запах: риса в сочетании с курагой и изюмом.

Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры:428

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	158	126	198	158
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	286	126	359	158
Или капуста квашеная	179	126	225	158
Масло растительное	3	3	4	4
Томатная паста	1,4	1,4	2	2
Морковь				
До 1 января	18	14	23	18
С 1 января	19	14	24	18
Или морковь (на основании акта к.п.)	17	14	22	18
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Мука пшеничная	1,4	1,4	2	2
Выход		120		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,27	2,82	6,65	66,00	18,76
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				

2,84	3,53	8,31	82,50	23,45

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту 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, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта № 95

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с фаршем картофельным с луком

Номер рецептуры:562,563,615

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28	28	32	32
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3,6	3,6	4	4
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров или вода	7	7	8	8
Или сухое молоко	0.8-0.9	0.8-0.9	0.9-1.0	0.9-1.0
Вода для разведения молока	6	6	7	7
Мука на подпыл	0,8	0,8	1	1
Фарш		25		29
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1	1
Яйцо для смазки изделий	1/33 шт.	1,2	1/27 шт.	1,5
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,96	4,35	21,19	150,00	3,49
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,62	5,08	24,72	175,00	4,07

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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, за-катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче-скую 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 с луком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	31	23	36	27
С 1 ноября-31 декабря	33	23	39	27
С 1 января-28-29 февраля	35	23	42	27
С 1 марта	38	23	45	27
Или картофель (на основании акта к.п.)	53	23	63	27
Масса отварного протертого картофеля		20		23
Лук репчатый	6	5	7	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	6,8	6
Масло растительное	1	1	1,2	1,2
Выход		25		29

Технология приготовления

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

Технологическая карта № _96__

Наименование изделия: Зразы или палочки творожные с изюмом

Номер рецептуры:330

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	68	67	102	101
Мука пшеничная	11	11	16	16
Яйца	1/6 шт.	7	¼ шт.	11
Сахар	10	10	15	15
Масса творожная		93		139
Изюм	17	16	26	25
Мука пшеничная	7	7	11	11
Масса полуфабриката		113		169
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	8	8
Масса готовых изделий		100		150
Выход		100		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,67	12	21,53	228,8	0,16
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
13	18	32,3	343,2	0,24

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изюм тщательно перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают и обсушивают. В протертый творог вводят подсушенную без изменения цвета муку, соль, сырые яйца, растертые с сахаром, и тщательно перемешивают. Массу разделывают на лепешки толщиной 5 мм, на середину кладут изюм, края соединяют и формуют в виде кирпичика, панируют в муке, слегка обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу 7-10 минут при температуре 200º С. Изделия можно формовать в виде палочек.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта № _97__
Наименование изделия: Лимонный напиток

Номер рецептуры:539

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

***В сборнике рецептур указан напиток клюквенный, в данной рецептуре напиток готовится лимонный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимон	23	23	25	25
Сахар-песок	15	15	17	17
Вода	113	113	125	125
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,21	0,02	15,66	68	9,2
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,22	0,02	17,72	76	10,0

Технология приготовления

Лимоны моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками, заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Напиток охлаждают.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: лимонов, сладковато-кисловатый. Запах: лимонов.

Технологическая карта № _98__

Наименование изделия: Крендель сахарный

Номер рецептуры:574

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	34	34	39	39
Масло сливочное без содержания растительных жиров	8	8	10	10
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Сахар	10	10	11	11
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	12	12	14	14
Или сухое молоко	1.3-1.6	1.3-1.6	1.5—1.8	1.5—1.8
Вода для разведения сухого молока	11	11	13	13
Итого сырья		71		83
Выход полуфабриката		70		81
Яйцо для смазки	1/33 шт.	1,2	1/29 шт.	1,4
Сахар для обсыпки	3,6	3,6	4	4
Масло растительное	0,3	0,3	0,4	0,4

Масса готового изделия		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,66	6,4	25,2	165,9	0,16
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,43	7,5	29,4	193,5	0,18

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крендель сахарный выпекают их дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесть разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный жиром, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре230-240° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный данному изделию, сладкий.

Запах: свойственный данному изделию.

Технологическая карта № _99__

Наименование изделия: Горячий бутерброд

Номер рецептуры:3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	25	25	35	35
Сыр твердый без содержания растительных жиров	8,6	8	12,8	12
Выход		32		46

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,76	2,56	12,30	88,00	0,06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,44	3,82	17,22	126,00	0,08

Технология приготовления

На ломтик хлеба или батона укладывают кусочек сыра и запекают в жарочном шкафу 3-5 минуты при температуре 120-150º С.

Температура подачи не ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки запеченного хлеба или батона с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) с сыром.

Вкус: сыра в сочетании со свежим хлебом (батоном).

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

Технологическая карта № _100__
Наименование изделия: Птица отварная

Номер рецептуры: 409

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	170	148	198	173
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	170	148	198	173
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	162	148	189	173
Или филе куриное	80	76	93	89
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,8	1,6	2,3	2
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,1	2,5
С 1 января	2,7	2	3,3	2,5
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3	2,5
Отварная мякоть птицы без кожи и костей		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,54	5,87	18,86	145,71	5,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,80	6,85	22,00	170,00	6,10

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.

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.

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пенную и жир, добавляют нарезанную морковь, соль, лук репчатый и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

Сваренные тушки вынимают из бульона и нарубают на порции без кожи и костей. Готовое мясо накрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый.

Вкус: умеренно соленый, отварной птицы.

Запах: отварной птицы.

Технологическая карта № _101__
Наименование изделия: Салат из свеклы с изюмом
Номер рецептуры:59
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	42	42	64	64
С 1 января	45	45	68	68
Масса свеклы без учета т/о		33,7		51
Масса отварной очищенной свеклы		33		50
Изюм	6	5	8	7
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,56	2,21	4,16	38,74	1,66
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,83	3,31	6,234	58,09	2,49

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.. Изюм перебирают, промывают несколько раз в теплой воде. Изюм заливают небольшим количеством кипящей воды, доводят до кипения, затем воду сливают и обсушивают. Свеклу смешивают с изюмом и заправляют масло растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями изюма (черного или коричневого).

Вкус: свеклы, изюма, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, изюма, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _102__

Наименование изделия: Зразы рубленые с яйцом

Номер рецептуры: 274

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	30	27	36	32
Или говядина 1 категории на костях	37	27	44	32
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	44	27	52	32
Хлеб пшеничный	6	6	7	7
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	8	8	10	10
Котлетная масса		40		48
Фарш:				
Лук репчатый	29	20	29	24
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	22,7	20	27,3	24
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Масса пассерованного лука		6		7
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Петрушка (зелень)	2,0	1	2,4	1,2
Масса фарша		14		17
Сухари	4	4	5	5

Масса полуфабриката		59		71
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий		50		60
Выход		50		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,19	7,28	6,94	117	2,10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,67	10,19	9,72	163,8	2,94

Технология приготовления

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

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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.

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль. Котлетную массу формуют в виде в виде лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (измельченный пассерованный лук и зелень, рубленные варенные яйца) После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях. Зразы запекают без предварительного обжаривания при

температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, с равномерно обжаренной тонкой корочкой, без трещин.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый, фарша – желтоватый от яиц.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый.

Технологическая карта № _103__

Наименование изделия: Булочка «Татарочка» с курагой

Номер рецептуры:583

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

В сборнике рецептур указана булочка домашняя, в данной рецептуре булочка готовится с добавлением кураги

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	35	35	49	49
Мука пшеничная (на подпыл)	0,9	0,9	1,2	1,2
Сахар-песок	4	4	5	5
Яйцо	1/10 шт.	4	1/7 шт.	6
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Яйцо (для смазки)	1/44 шт.	0,9	1/33 шт.	1,2
Курага	5	4	6	5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	14	14	20	20
Или сухое молоко	1.5-1.8	1.5-1.8	2.2-2.6	2.2-2.6
Вода для разведения сухого молока	13	13	18	18
Масса теста		58		81

Масса полуфабриката		59		82
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,51	4,04	24,23	126,44	0,24
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,31	5,66	33,92	177,01	0,34

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С молоко, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку, предварительно подготовленную курагу и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное Масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение 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 и выпекают при температуре 230-240˚ С.

Температура подачи 20-25º 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. На разрезе в булочке вкрапления кураги.

Цвет: корочки - золотистый.

Вкус и запах: приятный, свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _104__

Наименование изделия: Свекла тушеная в сметанном соусе

Номер рецептуры:140,330

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	215	215	215	215
С 1 января	229	229	229	229
Масса свеклы без учета т/о		172		172
Масса вареной очищенной свеклы		168		168
Лук репчатый	48	40	48	40
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	45,5	40	45,5	40
Масло растительное	2	2	2	2
Масса пассерованного лука		23		23
Соус сметанный		40		40
Сметана без содержания растительных жиров	11	11	11	11
Мука пшеничная	3	3	3	3
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3	3
Вода или отвар		31		31
Масса белого соуса		31		31
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,85	4,40	18,85	141,00	13,84
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,85	4,40	18,85	141,00	13,84

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют.

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом, добавляют пассерованный лук, соус сметанный и тушат при слабом кипении 10 минут.

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 ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками.

Консистенция: мягкая, плотная, однородная.

Цвет: светло-красный.

Вкус: умеренно соленый, тушеных овощей и соуса.

Запах: тушеных овощей и соуса.

Технологическая карта № _105

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры:382

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	58	47	66	53
Или говядина 1 категории на костях	69	47	78	53
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	76	47	86	53
Говядина отварная		30		34
Картофель				
с 01.09-31.10	121	91	137	103
с 31.10-31.12	130	91	147	103
с 31.12-28.02	140	91	159	103
с 29.02-01.09	152	91	172	103
Или картофель (на основании акта к.п.)	212	91	240	103
Масса отварного протертого картофеля		86		97
Морковь				
До 1 января	12,5	10	14	11
С 1 января	13,6	10	15	11
Или морковь (на основании акта к.п.)	12,2	10	13,4	11
Лук репчатый	8	7	10	8
Или лук репчатый	7,95	7	9	8

(на основании акта к.п.)				
Масло растительное	6	6	7	7
Яйца	1/20 шт.	2	1/16 шт.	2,5
Сухари	1,7	1,7	2	2
Масса полуфабриката		134		151
Масса запеченного блюда		115		130
Выход		115		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,42	10,01	13,61	184,00	1,64
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,65	11,32	15,39	208,00	1,85

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.

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

Отварную говядину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, соль. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180° в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на оген10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, предварительно пассерованный лук репчатый с морковью, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, посыпают

сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции.

Запеканку можно готовит в виде рулета или зраз.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый, фарша - серый.

Вкус: картофеля и мяса, солоноватый.

Запах: картофеля и мяса.

Технологическая карта № _106
Наименование изделия: Салат из свеклы с сыром
Номер рецептуры:58
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	29	29	69	69
С 1 января	31	31	73	73
Масса свеклы без учета т/о		23,5		55
Масса отварной очищенной свеклы		23		54
Сыр твердых сортов без содержания растительных жиров	2,4	2	4,7	4
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		25		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,36	1,28	2,18	21,25	2,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,68	3,49	4,43	57,33	4,43

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, заправляют маслом растительным.

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.

Свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, очищают от кожицы, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр очищают от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями белого сыра.

Вкус: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, сыра, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _107__

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры:428,363

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	72	65	72	65
Или говядина 1 категории на костях	88	65	88	65
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	106	65	106	65
Говядина отварная		40		40
Капуста свежая	264	211	264	211
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	480	211	480	211
Или капуста квашеная	301	211	301	211
Масло растительное	5	5	5	5
Томатная паста	3	3	3	3
Морковь				
До 1 января	30	24	30	24
С 1 января	32	24	32	24
Или морковь (на основании акта к.п.)	29	24	29	24
Лук репчатый	13	11	13	11
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	12,5	11	12,5	11

Мука пшеничная	3	3	3	3
Выход капусты тушеной		200		200
Выход капусты тушеной с мясом		240		240

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,20	10,16	11,74	186,00	31,58
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,20	10,16	11,74	186,00	31,58

Технология приготовления

Мясо дефростируют (при необходимости) 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 овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Отварное мясо нарезают поперек волокон порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 º С в закрытой посуде.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, 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 не ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта № _108
Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Степной»
Номер рецептуры: 43
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. Н. А. Лупея

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	22	22	33	33
С 1 ноября по 31 декабря	23,6	23,6	36	36
С 1 января по 28-29 февраля	24	24	36	36
С 1 марта	28	28	42	42
Или картофель (на основании акта к.п.)	38,4	38,4	58,1	58,1
Масса картофеля без учета т/о		16,5		25
Масса отварного очищенного картофеля		16		24
Морковь				
До 1 января	11	11	18	18
С 1 января	12	12	19	19
Или морковь (на основании акта к.п.)	11	11	17	17
Масса моркови без учета т/о		9,1		14,1
Масса отварной очищенной моркови		9		14
Лук репчатый	10	8	14	12
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	9	8	13,6	12

Горошек зеленый консервированный	8	8	12	12
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		5		7
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,70	4,08	4,08	56,67	3,94
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,05	6,13	6,12	85,00	5,91

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Картофель и морковь отваривают в кожуре, очищают и нарезают соломкой или кубиками. Лук репчатый бланшируют и мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, прогретый в собственном соку, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: ингредиентов мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Запах: продуктов, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _109__
Наименование изделия: Картофель тушеный*

Номер рецептуры:431

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

***В сборнике рецептур указан картофель отварной, в данной рецептуре картофель отварной заменен на тушеный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	118	89	148	96
с 31.10-31.12	127	89	159	96
с 31.12-28.02	137	89	171	96
с 29.02-01.09	149	89	185	96
Или картофель (на основании акта к.п.)	207	89	258	96
Лук репчатый	12	10	13	11
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	11,4	10	12,5	11
Масло растительное	3	3	3,3	3,3
Морковь				
До 1 января	29	23	31	25
С 1 января	31	23	33	25
Или морковь (на основании акта к.п.)	28	23	30	25
Масса готовых овощей		120		130
Выход		120		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,30	3,37	14,79	105,60	8,10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,49	3,65	16,02	114,4	8,78

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.

Картофель и лук репчатый нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют. Картофель тушат за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: овощей, солоноватый.

Технологическая карта № _110__

Наименование изделия: Каша кукурузная молочная жидкая

Номер рецептуры:91

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		142		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,37	5,45	19,17	144	1,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,83	7,27	25,56	192,00	1,96

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: желтый.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № _111__

Наименование изделия: Бефстроганов

Номер рецептуры:372

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	83	75	97	88
Или говядина 1 категории на костях	102	75	119	88
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	122	75	143	88
Морковь				
До 1 января	12,5	10	15	12
С 1 января	13,3	10	16	12
Или морковь (на основании акта к.п.)	12,2	10	14,6	12
Лук репчатый	2,4	2	3	2,5
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	2,3	2	2,8	2,5
Масса отварного мяса		46		54
Соус сметанный				
Мука пшеничная	1	1	1,2	1,2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1	1	1,2	1,2
Овощной отвар или вода	7	7	8	8
Масса соуса		7		8

Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Выход соуса		14		16
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,65	6,34	1,20	127,11	0,22
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,93	7,39	1,40	148,30	0,25

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.

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой, добавляют лук репчатый и морковь, заливают соусом сметанным и тушат 5-10 минут до готовности.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: коричневый, на разрезе мясо - серого цвета.

Вкус: мяса в соусе сметанном.

Технологическая карта № _112__
Наименование изделия: Фрикадельки из говядины
Номер рецептуры:396
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	41	38	49	45
Или говядина 1 категории на костях	50	38	60	45
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	62	38	73	45
Хлеб пшеничный	8	8	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	13	13	15	15
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,4	1,4	1,7	1,7
Масса полуфабриката		58		70
Масло готовых фрикаделек		50		60
Выход		50		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,83	3,63	0,03	60,83	0

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,19	4,35	0,04	73	0

Технология приготовления

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

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

Мясо зачищают, измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в молоке и отжатый пшеничный хлеб, соль, перемешивают и повторно пропускают через мясорубку Добавляют оставшуюся жидкость. Массу хорошо перемешивают, затем выбивают, разделывают в виде шариков, тушат в соусе.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, на разрезе-серый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

Технологическая карта № _113__

Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом

Номер рецептуры: 201,363

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	38	31	58	47
Или говядина 1 категории на костях	46	31	69	47
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	50	31	76	47
Говядина отварная		20		30
Картофель				
с 01.09-31.10	61	46	72	54
с 31.10-31.12	66	46	77	54
с 31.12-28.02	71	46	83	54
с 29.02-01.09	77	46	90	54
Или картофель (на основании акта к.п.)	107	46	126	54
Морковь				
До 1 января	45	36	53	42
С 1 января	48	36	56	42
Или морковь (на основании акта к.п.)	44	36	51	42
Лук репчатый	21	18	25	21
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	20,5	18	23,9	21
Капуста свежая	83	66	96	77

белокочанная				
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	150	66	175	77
Или капуста квашеная	94	66	110	77
Вода	95	95	111	111
Масло растительное	4	4	5	5
Выход рагу овощного		180		210
Выход рагу овощного с мясом		210		240

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,14	7,12	10,94	141,00	11,70
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,50	9,68	13,97	192,00	18,87

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка 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 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной

термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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 и тушат.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № _114__
Наименование изделия: Каша гречневая вязкая молочная
Номер рецептуры:254
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	16	16	19	19
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	98	98	113	113
Или сухое молоко	11-13	11-13	12-15	12-15
И вода для разведения сухого молока	88	88	102	102
Вода	23	23	26	26
Сахар	3	3	4	4
Масса каши		128,5		148
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,5	1,5	2	2
Выход		130		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,77	5,11	18,12	136,93	1,27
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				

5,5	5,9	20,91	158	1,47

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 с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № _115__

Наименование изделия: Каша «Рябчик»

Номер рецептуры:266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	5	5	6	6
Крупа гречневая	5	5	6	6
Крупа пшено	5	5	6	6
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	105	105	120	120
Или сухое молоко	12-14	12-14	13-16	13-16
И вода для разведения сухого молока	95	95	108	108
Вода	24	24	27	27
Сахар	4	4	4,5	4,5
Масса каши		138		157,5
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2,5	2,5
Выход		140		160

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,66	5,35	19,70	144,67	1,37

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,32	6,11	22,52	165,34	1,57

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 подготовленные крупы и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

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

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № _116__

Наименование изделия: Рулет или запеканка картофельная с овощами

Номер рецептуры: 216

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	192	144	239	180
с 31.10-31.12	206	144	257	180
с 31.12-28.02	222	144	277	180
с 29.02-01.09	240	144	301	180
Или картофель (на основании акта к.п.)	335	144	419	180
Масса отварного протертого картофеля		140		175
Для фарша:				
Капуста белокочанная	31	25	39	31
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	57	25	70	31
Лук репчатый	11	9	13	11
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	10,2	9	12,5	11
Масло растительное	4	4	5	5
Масса фарша:		32		40
Сметана без содержания растительных жиров	4	4	5	5

Сухари	4	4	5	5
Масса полуфабриката		182		227
Масса запеченного рулета		160		200
Выход		160		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,31	5,39	19,8	151	8,0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,14	6,74	24,75	188,75	10,0

Технология приготовления

Сваренный картофель обсушивают в горячем состоянии протирают. Эту массу для приготовления запеканки делят пополам. Одну половину укладывают на смазанный маслом противень слоем 1 см, кладут на него фарш - слоем 1 см, закрывают оставшейся картофельной массой. Высота запеканки 3 см. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной, наносят рисунок, посыпают сухарями, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250°С 15 минут.

Для рулета картофельную массу выкладывают в виде прямоугольника толщиной 1,5 см на влажную чистую салфетку, на середину кладут фарш и, приподнимая края салфетки, формуют рулет, диаметром не более 4-5 см

Рулет перекладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, смазывают поверхность сметаной, посыпают сухарями, делают 2-3 прокола и запекают при температуре 220-240° С 25-30 минут до образования легкой румяной корочки.

Для фарша: рубленую капусту припускают с маслом, соединяют с бланшированным слегка пассерованным репчатым луком.

Готовые изделии режут на порции, можно при отпуске полить соусом или предварительно растопленным и доведенным до кипении маслом сливочным

Температура подачи ниже 65º С.

Технологическая карта № _117__
Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры:160

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	23	18	30	24
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	41	18	55	24

Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	6	8	8
Картофель				
с 01.09-31.10	20	15	27	20
с 31.10-31.12	21	15	29	20
с 31.12-28.02	23	15	31	20
с 29.02-01.09	25	15	33	20
Или картофель (на основании акта к.п.)	35	15	47	20
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	128	128	170	170
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Выход с мясом и со сметаной		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,81	4,01	9,62	82,50	5,78
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,74	5,34	12,82	110	7,7

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Крупы после промывания закладывают в кипящую воду(1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, добавляют сметану, зелень и кипятят.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта № _118__
Наименование изделия: Творожники песочные
Номер рецептуры:596
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	22	22	24,5	24,5
Масло сливочное без содержания растительных жиров	9	9	10,5	10,5
Яйцо	1/13 шт.	3	1/11 шт.	3,5
Сахар	5	5	6	6
Сметана без содержания растительных жиров	1,8	1,8	2	2
Масса теста	40	40	46	46
Мука пшеничная	3	3	3,5	3,5
Сахар	4	4	5	5
Яйцо	1/13 шт.	3	1/11 шт.	3,5
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	21	20	24	23
Сода	0,1	0,1	0,2	0,2
Ванилин	0,02	0,02	0,03	0,03
Масса фарша		30		35
Масло растительное для смазки	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката		70		81

Масса готового изделия		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,4	6,8	18,3	185,3	0,11
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,3	7,93	21,35	216,18	0,13

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изготовление песочного теста: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, соль, эссенцию перемешивают в течение 20-30 минут, до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса, цвет от светло-желтого, приятный запах и легкий аромат без эссенции.

Приготовление фарша: творог взбивают в взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивальную машину добавляют муку, яйцо, сахар и взбивают еще 10 минут, в конце взбивания добавляют ванилин.

Готовое песочное тесто размешивают и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш. Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут, при температуре 230-250°С.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию, с творогом.

Запах: свойственный данному изделию , с творогом.

Технологическая карта № _119__
Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая с изюмом
Номер рецептуры:269
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	14	14	16	16
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	105	105	120	120
Или сухое молоко	12-14	12-14	13-16	13-16
И вода для разведения сухого молока	95	95	108	108
Вода	25	25	29	29
Сахар	4	4	4,5	4,5
Изюм	15	14	17	16
Масса каши		138		157,5
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2,5	2,5
Выход		140		160

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,15	4,13	21,21	134,69	1,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				

3,60	4,72	24,24	153,84	1,57

Технология приготовления

Крупу просеивают.

В горячую смесь воды и молока с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров (или воды и сгущенного молока) добавляют, соль, сахар, перебранный, промытый несколько раз горячей водой изюм, доводят до кипения. Всыпают манную крупу и варят при непрерывном помешивании до готовности (15-20 минут).

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, изюм мягкий.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с изюмом, с молоком и маслом.

Технологическая карта № _120
Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной
Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	11	11	16	16
С 1 ноября по 31 декабря	12	12	18	18
С 1 января по 28-29 февраля	13	13	19	19
С 1 марта	14	14	21	21
Или картофель (на основании акта к.п.)	19,1	19,1	28,8	28,8
Масса картофеля без учета т/о		8,2		12,4
Масса отварного очищенного картофеля		8		12
Свекла				
До 1 января	7,6	7,6	10,3	10,3
С 1 января	8,1	8,1	11	11
Масса свеклы без учета т/о		6,1		8,2
Масса отварной очищенной свеклы		6		8
Морковь				
До 1 января	6,3	6,3	8,9	8,9
С 1 января	6,8	6,8	9,4	9,4
Или морковь (на	6,2	6,2	8,7	8,7

основании акта к.п.)				
Масса моркови без учета т/о		5,1		7,1
Масса отварной очищенной моркови		5		7
Огурцы соленые, без содержания уксуса	9	5	13	7
Или капуста квашеная	7	5	10	7
Зеленый горошек	11	11	17	17
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		7		11
Лук репчатый	8	7	13	11
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	7,95	7	12,5	11
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,69	3,06	3,27	45,00	3,53
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,04	4,59	4,91	67,50	5,30

Технология приготовления

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.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами

или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

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 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей - мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _121__

Наименование изделия: Тефтели рыбные

Номер рецептуры:355

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	71	32	100	45
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	60	32	85	45
Минтай разделанный, потрошенный	64	32	90	45
Вода	10	10	14	14
Рис	2,5	2,5	3,5	3,5
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	10	10	14	14
Лук репчатый	7	6	11	9
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	10,2	9
Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Мука пшеничная	4	4	6	6
Масса полуфабриката		59		83

Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых тефтелей		50		70
Выход		50		70

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,75	3,75	26,06	77,86	0,89
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,05	5,25	36,49	109	1,3

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.

Филе без кожи и костей или филе с кожей и без костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке добавляют воду, бланшированный репчатый лук, охлажденный рассыпчатый рис, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют шарики, панируют их в муке, слегка обжаривают, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия хорошо сохранили форму.

Консистенция: рыхлые, мягкие, сочные.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № 122

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры:346

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	151	68	186	85
Или горбуша неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	128	68	160	85
Минтай разделанный, потрошенный	100	68	125	85
Картофель				
с 01.09-31.10	129	94	161	117
с 31.10-31.12	134	94	168	117
с 31.12-28.02	146	94	183	117
с 29.02-01.09	152	94	190	117
Или картофель (на основании акта к.п.)	219	94	272	117
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10

Или морковь (на основании акта к.п.)	9,8	8	12	10
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Выход		200		250

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
11,87	5,3	46,4	140,16	13,09
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
14,84	6,63	58	175,2	16,36

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.

Порционные куски рыбы (филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей), нарезанные под углом в 30°С из филе без кожи и костей, посыпают солью, укладывают на противень или сковороду, смазанную маслом сливочным, сверху укладывают ломтики отварного картофеля, морковь нарезанную соломкой и лук репчатый нашинкованный, добавляют немного воды или бульона и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°С в течение 30-40 мин.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: блюдо уложено на тарелочку.
Консистенция: мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус и запах: солоноватый вкус, овощей и рыбы.

Технологическая карта № _123__

Наименование изделия: Кекс «Столичный»

Номер рецептуры:602

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	14	14	19	19
Сахар-песок	12	12	17	17
Масло сливочное без содержания растительных жиров	11	11	16	16
Яйцо	1/10шт.	3	1/10 шт.	4
Изюм	10	9	14	13
Эссенция уксусная	0,05	0,05	0,06	0,06
Натрий двууглекислый	0,05	0,05	0,06	0,06
Масло растительное	0,7	0,7	1	1
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,00	9,87	26,67	203,33	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,80	13,82	37,34	284,66	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и

добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изюм тщательно перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают и обсушивают. Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют изюм, эссенцию, соду и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215ºС в течение 25-30 минут.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: свежевыпеченного изделия, приятный, изюма.

Запах: свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _124__

Наименование изделия: Яблоко, груша, банан или др. (плоды свежие)

Номер рецептуры:118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	108	95	114	100
Груша	103	95	111	100
Банан	158	95	167	100
Апельсин	142	95	149	100
Мандарин	129	95	135	100

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Яблоко 95 гр.			
0,38	0,38	9,31	45
Груша 95 гр.			
0,38	0,29	9,79	45
Банан 95гр.			
1,43	0,48	19,95	91
Апельсин 95 гр.			
0,86	0,19	7,7	41
Мандарин 95 гр.			
0,76	0,19	7,13	36

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Яблоко 100 гр.			
0,4	0,4	9,8	47
Груша 100 гр.			
0,4	0,3	10,3	47
Банан 100 гр.			
1,5	0,5	21	96
Апельсин 100 гр.			
0,9	0,2	8,10	43
Мандарин 100 гр.			
0,8	0,2	7,5	38

Технология приготовления

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей. У яблок и груш удаляют семенное гнездо; бананы, апельсины, мандарины очищают от кожицы.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фрукта.

Вкус: соответствует виду фрукта.

Запах: соответствует виду фрукта.

Технологическая карта № _125
Наименование изделия: Салат из моркови и чернослива
Номер рецептуры:20
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
морковь				
До 1 января	23	23	53	53
С 1 января	24	24	56	56
Или морковь (на основании акта к.п.)	22	22	51	51
Масса моркови без учета т/о		18,1		42,2
Масса отварной очищенной моркови		18		42
Чернослив (без косточки)	5	4	12	11
Масло растительное	2	2	4	4
сахар	2	2	4	4
Выход		25		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,33	1,68	5,37	37,78	0,81
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,80	4,04	12,88	90,67	1,95

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.

Чернослив перебирают, промывают несколько раз в тепой воде. Подготовленную отварную морковь нарезают соломкой.. Чернослив заливают холодной водой на 10 минут, промывают в проточной воде, вынимают чернослив из воды, затем замачивают в кипяченой воде, затем нарезают мелкими кубиками. Морковь смешивают с черносливом, добавляют сахар и заправляют масло растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый с вкраплениями чернослива (черного).

Вкус: моркови, чернослива, в сочетании с растительным маслом.

Запах: моркови, чернослива, в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _126__
Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры:538

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник	15	15	20	20
Сахар	6	6	7	7
Вода	178	178	238	238
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,51	0,21	13,23	67,00	150,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,68	0,28	16,65	85,00	200,00

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 выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: сладкий, свойственный шиповнику.

Запах: шиповника.

Технологическая карта № _127__

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры:419

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	40	40	55	55
Вода	240	240	330	330
Масса отварного риса		106		145
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Выход		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,78	2,63	7,00	146,15	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,73	4,08	30,57	200,00	0,00

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. Готовый рис заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, рис заправлен сливочным маслом.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый.

Вкус: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

Запах: отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта № _128__
Наименование изделия: Горошница*

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указана кукуруза отварная, в данной рецептуре кукуруза заменена на горох

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горох лущенный	72	72	72	72
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Выход		150		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
12	4,71	30,75	238,5	0
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12	4,71	30,75	238,5	0

Технология приготовления

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-90 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых.

После тог как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Готовые бобовые заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: бобовые уложены горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: умеренно соленый, бобовых отварных.

Запах: отварных бобовых.

Технологическая карта № _129__

Наименование изделия: Компот из ягод

Номер рецептуры:526

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ягода (брусника, клюква и др.)	16	15	21	20
Сахар-песок	6	6	7	7
Вода	142	142	190	190
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,10	0,07	7,22	31,00	2,25
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,14	0,10	8,63	37,00	3,00

Технология приготовления

При необходимости - ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп ягоды и доводят до кипения.

Температура подачи не выше 20º С.

Требования к качеству

Внешний вид: ягоды сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, ягод - мягкая.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом ягод.

Запах: ягод.

Технологическая карта № _130__
Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками
Номер рецептуры:154,175
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	92	69	114	86
с 31.10-31.12	99	69	123	86
с 31.12-28.02	106	69	132	86
с 29.02-01.09	115	69	144	86
Или картофель (на основании акта к.п.)	160	69	200	86
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	9	7	11	9
С 1 января до 1 сентября	10	7	12	9
Или морковь (на основании акта к.п.)	8,5	7	11	9
Лук репчатый	4	3	5	4
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	4,5	4
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	121	121	151	151
Выход		172		215

Фрикадельки мясные готовые		28		35
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная	35	32	44	40
Или говядина 1 категории на костях	44	32	55	40
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	52	32	65	40
Лук репчатый	4	3	5	4
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	4,5	4
Вода	3	3	4	4
Яйца	1/20 шт.	2	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		38		47
Выход фрикаделек		28		35
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Выход супа с мясными фрикадельками		172/28		215/35

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,2	4,24	11,62	133,8	8,42
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,5	5,3	14,53	167,25	10,53

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

часов.

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

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

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № _131_
Наименование изделия: Суп картофельный с крупой с мясом птицы
Номер рецептуры:101
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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Индейка 1 категории потрошенные охлажденные	21	19	28	25
Или филе куриное	11	10	14	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Варка супа				
Пшено или др.	3	3	4	4
Картофель				
с 01.09-31.10	59	44	77	58
с 31.10-31.12	63	44	83	58

с 31.12-28.02	68	44	89	58
с 29.02-01.09	73	44	97	58
Или картофель (на основании акта к.п.)	102	44	135	58
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	101	101	134	134
Отварная мякоть птицы без кожи и костей		8		10
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004
Выход супа с мясом		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,61	2,74	11,91	87,00	4,61
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,14	3,65	15,88	116,00	6,14

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают. 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 порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют.

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

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают за 10-15 минут до готовности. За 3 минуты до готовности добавляют зелень. Можно положить чеснок, растертый с солью.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей

Запах: пассерованных овощей, вареной крупы.

Технологическая карта № _132__

Наименование изделия: Суп из овощей с мясом и со сметаной

Номер рецептуры:99

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	2,9	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,36	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Капуста белокочанная	16,5	13	21,5	17
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	33	13	40	17
Картофель				
с 01.09-31.10	35	26	47	35

с 31.10-31.12	37	26	50	35
с 31.12-28.02	40	26	54	35
с 29.02-01.09	43	26	58	35
Или картофель (на основании акта к.п.)	60	26	81	35
Морковь				
До 1 января	6,3	5	9	7
С 1 января	6,7	5	9,5	7
Лук репчатый	6	5	7	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	5,7	5	6,8	6
Горошек зеленый консервированный	8	5	9	6
Сладкий перец	8	6	11	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	108	108	144	144
Говядина отварная		6		8
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004
Выход супа с мясом		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,03	2,32	5,07	57,75	5,98
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,04	3,09	6,76	77,00	7,97

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленные крупы, хлопья овсяные «геркулес» не промывают. Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель-дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек, соль, сметану, зелень и кипятят. Можно положить чеснок, растертый с солью.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья, зеленый горошек картофель.

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: пассерованных овощей.

Технологическая карта № _133__
Наименование изделия: Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой

Номер рецептуры:207,338

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (потрошенная с головой, заморозка) 55%	96	43	116	52
Или горбуша неразделанная (потрошенная с головой, заморозка) 47%	81	43	98	52
Или консерва рыбная	43	43	52	52
Масса готовой отварной рыбы		33		40
Лук репчатый	10	8	12	10
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	9	8	11,4	10
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	28	22	33	26
С 1 января до 1 сентября	29	22	34	26
Или морковь (на основании акта к.п.)	27	22	32	26
Масло сливочное без содержания	1,5	1,5	2	2

растительных жиров				
Масса пассерованного лука и моркови		16		19
Картофель				
с 01.09-31.10	171	129	206	155
с 31.10-31.12	184	129	222	155
с 31.12-28.02	199	129	239	155
с 29.02-01.09	215	129	259	155
Или картофель (на основании акта к.п.)	300	129	360	155
Масса отварного протертого картофеля		125		150
Масло сливочное для смазки листа	1,5	1,5	2	2
Яйца	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Масса полуфабриката		177		212
Выход		150		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,49	4,5	15,4	154,17	0,14
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,19	5,4	18,48	185	0,17

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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.

Рыбу отваривают, разделывают на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180˚С в течение 8-10 минут. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек.. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Запеканку можно формовать в виде рулета. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочки.

Консистенция: рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Цвет: белый, на разрезе соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый.

Запах: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.

Технологическая карта № _134__
Наименование изделия: Солянка сборная мясная со сметаной
Номер рецептуры:140,141
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	7	6	9	8
Или говядина 1 категории на костях	8	6	11	8
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	10	6	13	8
Масса отварной говядины		4		5
Язык говяжий	15	15	20	20
Масса готового языка		9		12
Картофель				
с 01.09-31.10	25	19	33	25
с 31.10-31.12	27	19	36	25
с 31.12-28.02	29	19	39	25
с 29.02-01.09	32	19	42	25
Или картофель (на основании акта к.п.)	44	19	58	25
Лук репчатый	15	13	20	17
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	14,8	13	19,3	17
Огурцы соленые, без содержания	16	9	22	12

уксуса				
Томатная паста	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон	128	128	170	170
Сметана без содержания растительных жиров	7	7	8	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,94	4,10	5,41	66,00	5,81
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,92	5,47	7,21	88,00	7,75

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.

Мясные продукты (мясо, язык) отваривают и нарезают мелкими ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сливочном масле. В конце пассерования добавляют томатную пасту. В кипящий бульон закладывают картофель, за 10-15 минут до

готовности пассерованный лук репчатый, томатную пасту, припущенные огурцы, подготовленные мясопродукты и варят 5-10 минут. За 5 минут добавляют сметану, зелень и кипятят.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа мясопродукты и вощи. Ора нарезки сохранена.

Консистенция: овощей и мясопродуктов мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус и запах: овощей и мясопродуктов, умеренно соленый.

Технологическая карта № _135__
Наименование изделия: Суфле из кур

Номер рецептуры:413

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	119	103	138	120
Масса отварной мякоти птицы без кожи		41		48
Филе птицы	45	41	53	48
Яйца	¼ шт.	11	1/3 шт.	13
Соус молочный для запекания		17		20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	13	13	15	15
Вода	2	2	2,3	2,3
Мука пшеничная	2	2	2,3	2,3
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2,3	2,3
Масса полуфабриката		65		76
Масло сливочное без содержания растительных жиров для смазки	1	1	1,2	1,2

Выход		60		70
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Выход с маслом сливочным		60/3		70/4

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

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,70	11,17	25,28	247,96	1,99

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,74	13,12	29,69	291,25	2,34

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.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Тушки подготовленных кур закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят до готовности при слабом кипении. Мякоть вареных кур без кожи нарезают на куски, дважды пропускают через

мясорубку, нагревают при помешивании до температуры 100ºС в течение 5 минут, охлаждают до температуры 50ºС. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают внизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220-250ºС. Отпускают порционно с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Отпускают нарезая на порции с гарниром.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: суфле пышное, полито маслом.

Консистенция: нежная, пористая.

Цвет: беловато-серый.

Вкус и запах: отварной птицы, вкус солоноватый.

Технологическая карта № _136__

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры:584

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	31	31	43	43
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1	1,2	1,2
Яйцо	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар-песок	6	6	8	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	8	8
Масло сливочное (для смазки)	1	1	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	16	16	22	22
Масса полуфабриката без крошки		56		79
Масло растительное (для смазки)	0,7	0,7	1	1

Крошка:				
Мука пшеничная	1	1	1,2	1,2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1	1	2	2
Сахар	3	3	4	4
Масса полуфабриката с крошкой		59		83
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,09	6,22	26,87	190,5	4,08
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,73	8,71	37,62	266,7	5,71

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожжения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожжения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Дрожжевое тесто разделывают на кусочки, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой, сахаром и выпекают при температуре 230-240˚ С.

Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Температура подачи не выше 20-25º 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, свежевыпеченного изделия.

Технологическая карта № _137__

Наименование изделия: Блинчики с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 547

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	21	21	23	23
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	52	52	57	57
Яйца	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Масса теста		77		84
Масло растительное	1,7	1,7	2	2
Масса жареных блинчиков		50		55
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	13	13	15	15
Выход готовых блинчиков с молоком сгущенным		50/13		55/15

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,87	6,01	25,04	162,73	0,81
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,36	6,61	27,54	179	0,89

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца, сахар, соль размешивают, добавляют холодное молоко (1/2 нормы) с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 240-260мм с двух сторон.

Отпускают готовые блинчики с молоком сгущенным.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: блинчики уложены на тарелочку с молоком сгущенным.

Консистенция: эластичная, мягкая.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: блинчиков в сочетании с молоком сгущенным, сладковатый.

Запах: блинчиков в сочетании с молоком сгущенным.

Технологическая карта № _138__

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры:243

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69	92	92
Вода	101	101	135	135
Масса каши		146		195
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Выход с маслом		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,50	6,40	21,90	263,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,00	8,53	29,20	350,67	0,00

Технология приготовления

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

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

Температура подачи ниже 65º 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: коричневый.

Вкус: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой каши в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта № _139__

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры:297

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	37	37	51	51
Вода	222	222	306	306
Масса отварных макаронных изделий		107		146
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Выход		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,82	3,37	23,49	136,40	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,21	4,59	32,03	186	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см,

заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160º С 5 минут.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый.

Вкус: отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

Технологическая карта № _140__

Наименование изделия: Соус сметанный натуральный

Номер рецептуры:452

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана без содержания растительных жиров	15	15	25	25
Мука пшеничная	0,8	0,8	1,3	1,3
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,8	0,8	1,3	1,3
Выход		15		25

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,44	4,81	1,43	49,20	0,06
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,73	8,02	2,39	82	0,10

Технология приготовления

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: густой сметаны.

Цвет: белый.

Вкус: сметаны, сладковатый.
Запах: сметаны.

Технико-технологическая карта № _141__
Наименование изделия: Салат из морской капусты с яйцом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морская капусты	30	28	45	42
Яйцо	1/4 шт.	10	1/3 шт.	15
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой

с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйцо отваривают, мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают, 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.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морская капуста с мелко рубленым яйцом уложена горкой. Салат заправлен маслом растительным

Консистенция: мягкая.

Цвет: капусты-зеленый, желтка яйца-желтый, белка яйца-белый.

Вкус и запах: морской капусты с яйцом в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества	Витамин С, мг

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Дети с 1,5-3 лет				
1,52	4,21	0,07	58,00	0,00
Дети с 3-7 лет				
2,28	6,32	0,11	87,00	0,00

Технологическая карта № _142__
Наименование изделия: Салат картофельный с зеленым горошком
Номер рецептуры:66
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	33	33	49	49
с 31.10-31.12	36	36	53	53
с 31.12-28.02	39	39	57	57
с 29.02-01.09	42	42	62	62
Или картофель (на основании акта к.п.)	58,1	58,1	86	86
Масса картофеля без учета т/о		25		37
Масса отварного очищенного картофеля		24		36
Горошек зеленый консервированный	12	12	18	18
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		8		12
Яйцо	1/10 шт.	4	1/7 шт.	6
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,06	5,02	2,50	59,57	2,61
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,49	6,77	3,60	81,00	3,82

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют,

Картофель отваривают в кожуре, нарезают кубиками. Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Овощи охлаждают. Яйцо отваривают, мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают, 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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Технологическая карта № _143__

Наименование изделия: Бутерброд с джемом

Номер рецептуры:101,102

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон	30	30	45	45
Джем	20	20	25	25
Выход		30/20		45/25

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,36	0,24	27,76	120,00	0,10
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,52	0,36	38,26	168,00	0,12

Технология приготовления

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) и джема.

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

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

Технологическая карта № _144__

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 431

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	158	119	172	129
с 31.10-31.12	170	119	184	129
с 31.12-28.02	183	119	199	129
с 29.02-01.09	199	119	215	129
Или картофель (на основании акта к.п.)	277	119	300	129
Масса отварного картофеля		115		125
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	7	7
Выход		120		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,32	5,33	16,13	129,57	9,60
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,51	5,77	17,47	140,37	10,40

Технология приготовления

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

партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель, дольками или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный.

Запах: отварного картофеля.

Технологическая карта № _145__
Наименование изделия: Морковь припущенная
Номер рецептуры:136
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			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	266	213	266	213
С 1 января до 1 сентября	283	213	283	213
Или морковь (на основании акта к.п.)	259	213	259	213
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3	3
Масса готовых овощей		200		200
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3	3
Выход		200/3		200/3

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,81	6,59	15,16	133,33	2,97
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,81	6,59	15,16	133,33	2,97

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.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

Технологическая карта № _146__
Наименование изделия: Рулет из говядины
Номер рецептуры:390
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	49	45	58	53
Или говядина 1 категории на костях	61	45	72	53
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	73	45	86	53
Хлеб пшеничный	8	8	9	9
Вода	14	14	16	16
Яйца	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Масса полуфабриката		73		85
Масло сливочное для смазки	3	3	4	4
Масса готового рулета		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,36	7,38	3,96	120,00	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,92	8,61	4,62	140,00	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Зачищенное мясо нарезают на порционные кусочки, пропускают через мясорубку, первый раз без хлеба, второй раз добавляют замоченный в воде пшеничный хлеб без корок, сырые яйца, соль, хорошо перемешивают. Котлетную массу раскладывают на смоченную водой салфетку и придают форму рулета. После этого рулет скатывают с салфетки в емкость, смазанную маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают в жарочном шкафу до готовности 40-45 минут. Готовый рулет при подаче порционируют.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки рулета мясного.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе- коричневый.

Вкус и запах: вкус умеренно соленый, свойственный мясу.

Технологическая карта № _147__
Наименование изделия: Салат из свеклы с чесноком
Номер рецептуры:57
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	47	47	71	71
С 1 января	50	50	76	76
Масса свеклы без учета т/о		37,7		57
Масса отварной очищенной свеклы		37		56
Чеснок	0,3	0,2	0,4	0,3
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,56	3,04	3,04	43,33	3,01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,83	4,54	4,55	65	4,5

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи,

подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

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

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

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

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°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 и растительным маслом.

Технологическая карта № _148__
Наименование изделия: Салат из зеленого горошка с соленым огурцом*
Номер рецептуры:53
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указан салат из свеклы с солеными огурцами. В данной рецептуре свекла заменена на зеленый горошек

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек консервированный	39	39	57	57
Масса отварного зеленого горошка без жидкой части		25		37
Соленые огурцы, без содержания уксуса	18	10	27	15
Лук репчатый	4	3	5	4
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	3,4	3	4,5	4
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,88	3,39	1,98	42,67	3,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,33	5,08	2,98	64,00	4,85

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, охлаждают. Консервированные огурцы нарезают кубиками или соломкой. Лук репчатый бланшируют и шинкуют. Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: огурцов и зеленого горошка - зеленый, лука репчатого - белый.

Вкус: соленых огурцов, зеленого горошка и лука репчатого в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: соленых огурцов, зеленого горошка и лука репчатого с растительным маслом.

Технологическая карта № _149__
Наименование изделия: Биточки куриные

Номер рецептуры:417

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	104	37	146	52
Или филе птицы	40	37	57	52
Мякоть птицы без кожи и костей		37		52
Хлеб пшеничный	9	9	13	13
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	13	13	18	18
Масса полуфабриката		57		80
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Масса готовых изделий		50		70
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,50	5,36	4,64	94,29	0,43
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,50	7,50	6,50	132,01	0,60

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют биточки, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - белый.

Вкус: куриный, солоноватый.

Запах: куриный.

Технологическая карта № _150

Наименование изделия: Печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры:406,451

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	52	43	69	57
Мука пшеничная	2	2	3	3
Масса полуфабриката		44		59
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Масса тушенной печени		30		40
Соус сметанный		30		40
Мука пшеничная	0,8	0,8	1	1
Масло сливочное без содержания растительных жиров	0,8	0,8	1	1
Отвар или вода	17	17	23	23
Масса соуса		15		20
Сметана без содержания растительных жиров	15	15	20	20
Выход		60		80

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

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,98	4,62	3,30	86,40	6,00

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,64	6,16	4,40	115,20	8,00

Технология приготовления

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, легка обдаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут), затем печень заливают соусом сметанным.

Соус сметанный: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 º С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 º С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: печен в соусе, форма нарезки печени сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: печени на разрезе-светло-серого.

Вкус: печени в соусе сметанном, солоноватый.

Запах: печени в соусе сметанном.

Технологическая карта № _151__
Наименование изделия: Гренка с сыром
Номер рецептуры: 865
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. В. Т. Лапшиной.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	59	50	89	75
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	6	6
Сыр без содержания растительных жиров	12	11	17	16
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,38	6,50	24,65	183,00	0,08
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,46	9,61	36,98	273,00	0,11

Технология приготовления

Батоны пшеничного хлеба очищают от корок, кладут на лист, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и поджаривают в жарочном шкафу.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки хлеба с сыром.

Консистенция: мягкая, слегка хрустящая.

Цвет: белый.

Вкус: хлеба в сочитании с сыром.

Запах: хлеба в сочитании с сыром.

Технологическая карта № _152__
Наименование изделия: Салат из кальмаров с яйцом*

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указан салат картофельный с кальмарами. В данной рецептуре картофель заменен на яйцо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кальмары (филе) неочищенные, заморозка	69	26*	104	39*
Лук репчатый	5	4	7	6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	4,5	4	6,8	6
Яйцо	1/6 шт.	7	¼ шт.	10
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

*масса отварных кальмаров

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,58	5,34	0,90	74,00	0,78
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,37	8,01	1,34	111,00	1,18

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Отварное филе кальмара нарезают тонкими ломтиками. Яйцо отварное мелко рубят. Лук репчатый шинкуют и бланшируют. Все ингредиенты перемешивают и заправляют маслом растительным.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус соответствует продуктам, входящим в блюдо, солоноваты.

Запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № _153__
Наименование изделия: Салат из свеклы с солеными огурцами
Номер рецептуры:53
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
До 1 января	40	40	60	60
С 1 января	42	42	63	63
Масса свеклы без учета т/о		31,6		48
Масса отварной очищенной свеклы		31		47
Огурцы соленые, без содержания уксуса	11	6	16	9
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,61	3,47	3,06	45,71	3,04
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,91	5,21	4,58	68,57	4,56

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют

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

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы,

нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свеклой и перемешивают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый с вкраплениями зеленого огурца.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, соленых огурцов в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы, соленых огурцов в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №154

Запеканка из печени с луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	52	43	61	50
Хлеб пшеничный	7	7	8	8
Лук репчатый	6	5	7	6
Масло растительное	1	1	2	2
Масса пассерованного лука		4		5
Яйцо	1/10 шт.	4	1/9 шт	4,5
Крупа манная	2	2	2,5	2,5
Сахар	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло растительное	2	2	2	2

Масса полуфабриката		69		79
Масса запеченного блюда		59		69
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2	2
Выход		60		70

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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 тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Печень жарят, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Фарш соединяют с натертым хлебом, добавляют яйцо, манку, соль и сахар.

Готовый фарш кладут на смазанный растительным маслом противень, разравнивают, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 20 минут. Готовую запеканку нарезают порционно, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, изделии полито масло сливочным.
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет:корочки - румяный,коричневый.
Вкус: солоноватый, свойственный запеченной печени.
Запах: запеченной печени

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Дети с 1,5-3 лет			
8,48	5,50	5,48	106,06
Дети с 3-7 лет			
9,89	6,41	6,39	123,73

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _155__

Наименование изделия: Запеканка овощная

Номер рецептуры:240

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	42	32	49	37
с 31.10-31.12	46	32	53	37
с 31.12-28.02	49	32	57	37
с 29.02-01.09	53	32	61	37
Или картофель (на основании акта к.п.)	75	32	87	37
Масса отварного картофеля		31		36
Капуста белокочанная	29	23	34	27
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	52	23	61	27
Масса припущенной капусты		12		14
Морковь				
До 1 января	16	13	18,5	15
С 1 января	17	13	19,5	15
Масса припущенной моркови		12		14
Лук репчатый	7	6	8	7
Лук репчатый бланшированный, пассерованный		3		4
Масло растительное	1	1	1	1

Крупа манная	3	3	3,5	3,5
Яйца	2	2	2,5	2,5
Сметана без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Сухари	3	3	3,5	3,5
Масса полуфабриката		70		81
Масса готовой запеканки		60		70
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1	1	1,5	1,5
Выход		60/1		70/1,5

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,57	3,02	8,24	66,36	3,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,82	3,51	9,59	77,24	3,93

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 листы.

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным репчатым луком, всыпают манную крупу 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 ниже 65º 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 № 156
Наименование изделия : Запеканка морковная с творогом с молоком сгущенным
Номер рецептуры: 314
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 1,5-3 лет)		(дети с 3-7 лет)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь				
До 1 января	130	104	144	115
С 1 января	138	104	153	115
Масло сливочное	8	8	9	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	24	24	27	27
Масса припущенной моркови		94		104
Крупа манная	17	17	19	19
Творог с м.д.ж. 5-9% без содержания растительных жиров	62	60	69	67
Яйца	1/7шт.	6	1/6 шт.	7
Сахар	6	6	7	7
Сухари пшеничные	4,5	4,5	5	5
Сметана без содержания растительных жиров	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката		192		213
Масса готовой запеканки		180		200
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	15	15	20	20

Выход с молоком сгущенным		180/15		200/20

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 1,5-3 лет			
17,72	12,55	35,12	337,71
дети с 3-7 лет			
19,99	14,16	39,62	381,00

Технология приготовления

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Морковь, нарезанную тонкой соломкой, припускают в молоке с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров с маслом до готовности.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу. Запеканку необходимо выпекать в жарочном шкафу при температуре 220-280 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см. Готовую запеканку поливают молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Сверху полита молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога в сочетании с молоком сгущенным.

Технологическая карта № 157

Наименование изделия: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:319

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	59,5	59	67,5	67
Крупа манная	4	4	4,5	4,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров для каши	15	15	17	17
Или мука пшеничная	5	5	5	5
Сахар	4	4	4,5	4,5
Яйцо	1/20шт	2	1/19шт	2,2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2,5	2,5
Сухари	2	2	2,5	2,5
Сметана без содержания растительных жиров	2	2	2,5	2,5
Масса готовой запеканки		60		70
Молоко сгущенное без содержания растительных	7	7	8	8

жиров				
Выход с молоком сгущенным		60/7		70/8

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,38	13,16	13,58	217,00	0,19
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,72	15,04	15,52	248,00	0,22

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280° С до образования на поверхности румяной корочки. Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл. на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи ниже 65º 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 изделия № 158
Наименование изделия: Запеканка морковная с творогом с молоком сгущенным
Номер рецептуры:314
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 1,5-3 лет)		(дети с 3-7 лет)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь				
До 1 января	47,5	38	54	43
С 1 января	51	38	57	43
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3,2	3,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	9	9	10	10
Масса припущенной моркови		35		39
Крупа манная	6	6	7	7
Творог (м.д.ж. 5-9% без содержания растительных жиров)	23	22	26	25
Яйца	1/20шт	2	1/16шт	2,5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Сухари пшеничные	1,5	1,5	2	2
Сметана без содержания растительных жиров	1,5	1,5	2	2
Масса полуфабриката		69		79
Масса готовой запеканки		60		70

Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	6	6	7	7
Выход с молоком сгущенным		60/6		70/7

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 1,5-3 лет			
6,36	4,51	12,61	121,23
дети с 3-7 лет			
7,27	5,15	14,41	138,55

Технология приготовления

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, запекают в жарочном шкафу. Запеканку необходимо выпекать в жарочном шкафу при температуре 220-280 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см. Готовую запеканку поливают молоком сгущенным. Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест. Сверху полита молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога в сочетании с молоком сгущенным.

Технологическая карта № _159__

Наименование изделия: Салат из моркови с фасолью

Номер рецептуры:28

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	14	11	21	17
С 1 января	15	11	23	17
Фасоль консервированная	39	39	57	57
Фасоль консервированная отварная (без жидкой части)		25		37
Лук репчатый	3,8	3	5	4
Масло растительное	2	2	3	3
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,25	1,93	5,89	51,11	0,91
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,38	2,89	8,84	76,66	1,36

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют.

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

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.

Отварную в кожуре и очищенную морковь нарезают мелкими кубиками, лук репчатый мелко шинкуют. Фасоль консервированную доводят до кипения в собственном соку и охлаждают. Морковь, лук и охлажденную до 14С фасоль соединяют и 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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: моркови - мягкая, сочная, фасоли консервированной - мягкая.

Цвет: оранжевый с вкраплениями фасоли и лука.

Вкус: моркови, фасоли и лука в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: моркови, фасоли и лука в сочетании с растительным маслом..

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №160

Салат «Мозаика»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	10	10	15	15
С 1 января	11	11	16	16
Масса моркови без учета т/о	8,1	8,1	12,1	12,1
Масса отварной очищенной моркови		8		12
Огурцы соленые, без содержания уксуса	15,5	9	24	14
Зеленый горошек	15,5	15,5	22	22
Масса отварного зеленого горошка		10		14

(без жидкой части)				
Кукуруза консервированная	15,5	15,5	22	22
Масса отварной кукурузы (без жидкой части)		10		14
Лук репчатый	3	2	4	3
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

Овощи сортируют, моют.

Зеленый горошек и кукурузу консервированные кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, охлаждают. Консервированные огурцы нарезают кубиками или соломкой. Лук репчатый бланшируют и шинкуют. Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают мелкими ломтиками 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.

Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей - мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Дети с 1,5-3 лет			
0,69	3,13	2,50	42,10
Дети с 3-7 лет			
1,03	4,70	3,75	63,15

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _161__

Наименование изделия: Запеканка капустная с говядиной

Номер рецептуры:248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	149	136	149	136
Или говядина 1 категории на костях	185	136	185	136
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Говядина отварная		85		85
Капуста свежая	253	198	253	198
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	450	198	450	198
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	37	37	37	37
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Масса припущенной капусты		184		184
Крупа манная	12	12	12	12
Яйца	1/4шт	11	1/4шт	11
Масло сливочное на смазку	2,5	2,5	2,5	2,5

Масса полуфабриката		288		288
Масло сливочное для запекания	2,5	2,5	2,5	2,5
Масса готовой запеканки		245		245
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Выход		250		250

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
29,49	34,77	19,01	506,90	5,78
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
29,49	34,77	19,01	506,90	5,78

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют (при необходимости) 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 овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Говядину варят крупным куском, охлаждают, нарезают по 50-75г, пропускают через мясорубку, затем кладут на противень с разогретым сливочным маслом слоем 3-4см и прогревают, помешивая при температуре 160-180С в течение 8-10 мин.

Капусту шинкуют тонкой соломкой, припускают в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпают манную крупу и проваривают 10-15 минут при непрерывном помешивании, охлаждают до 45С, добавляют сырые яйца (4/5 от нормы), хорошо перемешивают. Половину капустной массы выкладывают ровным слоем в 1,5см в смазанный маслом противень, сверху кладут слоем в 1см мясо, а затем выкладывают вторую половину капусты слоем не более 1,5см. Поверхность разравнивают, смазывают яйцом, взбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250С в течение 35-40 мин.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

Цвет: золотистый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с ароматом припущенный в молоке капусты и вареного мяса.

Технологическая карта № _162__
Наименование изделия: Суп-лапша домашняя, с мясом птицы
Номер рецептуры:75
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	21	19	28	25
Или филе куриное	11	10	14	13
Лапша				
Мука пшеничная	11	11	14	14
Мука на подпыл	4,5	4,5	6	6
Соль	0,3	0,3	0,4	0,4
Яйца	1/13шт	3	1/10шт	4
Вода	2	2	2,8	2,8
Масса сухой лапши		13,5		18
Масса вареной лапши		30		40
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8

С 1 января	8	6	11	8
Лук репчатый	3,6	3	5	4
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Укроп	2	1,5	2,6	2
Лапша		30		40
Бульон или вода	105	105	140	140
Отварная мякоть птицы без кожи		8		10
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,5	6,3	11,01	123,67	0,8
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
8,64	8,37	14,64	164,38	1,0

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

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

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

Приготовление лапши: В холодную кипяченую воду добавляют соль, яйца, перемешивают. Муку просеивают на стол в виде горки, делают углубление (воронку), в него вливают смесь воды и яйц, замешивают крутое тесто. Выдерживают тесто до 30 минут для набухания клейковины, раскатывают в пласт толщиной 1,5-2мм. Пласты посыпают мукой, складывают один на другой и режут на полоски шириной 35-45мм, а затем шинкуют соломкой. Лапшу подсушивают при температуре 40-50С слоем в 10мм 2-3 часа, просеивают от муки. Лапшу закладывают в кипящую подсоленую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде (чтобы не замутить бульон в супе), а затем складывают в бульон.

Суп-лапша : в кипящий бульон кладут морковь, нарезанную соломкой, припущенную со сливочным маслом, бланшированный и слегка пассерованный репчатый лук, варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль, варят до готовности. За 2 мин до окончания варки добавляют рубленую зелень. Можно добавить чеснок, растертый с солью.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: Бульон прозрачный, лапша и овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: лапша и овощи мягкие;

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

Вкус: свойственный приготовленным продуктам, умеренно соленый.

Запах: пассерованных овощей и лапши.

Технологическая карта № _163__

Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры:138

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	113	51	149	67
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	96	51	126	67
Минтай разделанный, потрошенный	75	51	98	67
Яйца	1/3 шт.	15	1/2шт	21
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	5	5	7	7
Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Масса омлета		20		27
Масса полуфабриката		64		85
Выход		60		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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,13	3,97	33,95	93,76	0,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
9,51	5,29	45,27	125,01	0,31

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 (филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей) панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280º С в течение 20-25 мин.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь -желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

Технологическая карта № _164__
Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рыбные
Номер рецептуры:351
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	89	40	120	54
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	75	40	102	54
Минтай разделанный, потрошенный	80	40	108	54
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Лук репчатый	6	5	8	7
Яйца	1/6 шт.	7	1/5шт	9
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	8	8	10	10
Масса полуфабриката		69		91
Сухари	4	4	5	5
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых изделий		60		80
Выход		60		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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,85	3,27	21,25	85,50	0,31
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,8	4,36	28,33	114,00	0,41

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 проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Технологическая карта № _165__
Наименование изделия: Суп с рыбными консервами
Номер рецептуры:159
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	24	24	32	32
Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес»	4	4	5	5
Бульон или вода	105	105	140	140
Картофель				
с 01.09-31.10	60	45	80	60
с 31.10-31.12	64	45	86	60
с 31.12-28.02	69	45	92	60
с 29.02-01.09	75	45	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	105	45	140	60
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Лук репчатый	7,5	6	10	8
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Лавровый лист	0,006	0,006	0,008	0,008
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,18	3,90	15,18	90,18	7,23
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,24	5,20	20,24	120,24	9,64

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта № _166__

Наименование изделия: Рагу из овощей с кабачками

Номер рецептуры: 201

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	93	70	93	70
с 31.10-31.12	100	70	100	70
с 31.12-28.02	107	70	107	70
с 29.02-01.09	117	70	117	70
Или картофель (на основании акта к.п.)	163	70	163	70
Морковь				
До 1 января	45	36	45	36
С 1 января	47	36	47	36
Лук репчатый	21	18	21	18
Капуста свежая белокочанная	58	46	58	46
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	105	46	105	46
Или капуста квашеная	66	46	66	46
Кабачки	69	46	69	46
Вода	123	123	123	123
Зелень	3	2	3	2
Чеснок	0,007	0,005	0,007	0,005
Масло растительное	5	5	5	5
Выход		230		230

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,68	6,97	20,47	170,20	18,01
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,68	6,97	20,47	170,20	18,01

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.

Картофель и кабачки 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 и тушат. За 3 минуты до готовности добавляют мелко рубленую зелень. Можно положить в рагу чеснок, растертый с солью.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофеля, овощей мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо.

Технологическая карта № _167__
Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы

Номер рецептуры:152

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	22	19	29	25
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	21	19	28	25
Или филе куриное	11	10	14	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4	3
Или морковь (на основании акта к.п.)	2,4	2	3,7	3
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	1,4	1,2	1,8	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				

Макаронные изделия группы А	6	6	8	8
Картофель				
с 01.09-31.10	60	45	80	60
с 31.10-31.12	64	45	86	60
с 31.12-28.02	69	45	93	60
с 29.02-01.09	75	45	100	60
Или картофель (на основании акта к.п.)	105	45	140	60
Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Или морковь (на основании акта к.п.)	7,3	6	9,8	8
Лук репчатый	7	6	10	8
Или лук репчатый (на основании акта к.п.)	6,8	6	9	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Бульон или вода	113	113	150	150
Птица отварная		8		10
Петрушка	1,5	1,1	2	1,5
Чеснок	0,004	0,003	0,006	0,004
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,10	2,88	14,69	73,35	4,97
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,46	3,84	19,59	97,80	6,62

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом птицы

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №168

Запеканка из печени с луком

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	52	43	69	57
Хлеб пшеничный	7	7	9	9
Лук репчатый	6	5	8	7
Масло растительное	1	1	2	2
Масса пассерованного лука		4		5,5
Яйцо	1/10 шт	4	1/8 шт	5
Крупа манная	2	2	3	3
Сахар	0,5	0,5	0,7	0,7

Масло растительное	2	2	3	3
Масса полуфабриката		69		92
Масса запеченного блюда		59		78
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		60		80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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 тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Печень жарят, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Фарш соединяют с натертым хлебом, добавляют яйцо, манку, соль и сахар.

Готовый фарш кладут на смазанный растительным маслом противень, разравнивают, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов в течение 20 минут. Готовую запеканку нарезают порционно, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусочками, изделии полито масло сливочным.
Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная
Цвет:корочки - румяный,коричневый.
Вкус: солоноватый, свойственный запеченной печени.
Запах: запеченной печени

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Дети с 1,5-3 лет			
8,48	5,50	5,48	106,06
Дети с 3-7 лет			
11,31	7,33	7,31	141,41

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _169__

Наименование изделия: Кисель из концентрата плодового или ягодного

Номер рецептуры:394

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя	18	18	24	24
Сахар	7,5	7,5	10	10
Вода	143	143	190	190
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,02	0,00	21,77	91,14	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,36	0,00	29,02	121,52	0,00

Технология приготовления

Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: средней густоты, без комков неразварившегося крахмала.

Цвет: соответствующий ягодам или плодам концентрата.

Вкус: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата.

Запах: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №170

Салат из белокочанной капусты и свежих помидоров

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	31	25	46	36
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	58	25	84	36
Помидоры свежие	12	10	17	15
Лук репчатый	4	3	6,5	5
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Помидоры ошпаривают.

Капусту белокочанную шинкуют, подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, лук репчатый режут бланшируют и шинкуют.

Овощи перемешивают, заправляют маслом растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма нарезки сохранена, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, капусты слегка хрустящая

Цвет: помидоров - красный, розовый; капусты - белый.

Вкус: солоноватый, помидоров и капусты в сочетании с маслом растительным.

Запах: помидоров и капусты в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами,

действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
Дети с 1,5-3 лет				
0,60	3,05	1,80	37,60	14,05
Дети с 3-7 лет				
0,88	5,07	2,67	60,68	20,45

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _171_
Наименование изделия: Компот из плодов консервированных
Номер рецептуры:404
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Персики или ананасы или абрикосы или айва	60	60	80	80
Сахар-песок	10	10	13	13
Сироп консервированного компота	41	41	54	54
Вода	45	45	60	60
Или вишня или черешня или яблоки или сливы	55	55	73	73
Сахар-песок	10	10	13	13
Сироп консервированного компота	45	45	60	60
Вода	50	50	66	66
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,47	0,19	30,11	125,05	14,21
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,63	0,26	40,15	165,40	18,95

Технология приготовления

Потребительскую упаковку консервированных продуктов, без содержания уксуса, перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не выше 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: сладко-кисловатый, с хорошо выраженным привкусом соответствующих плодов.

Запах соответствующий вареным плодам.

Технологическая карта № _172__
Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом
Номер рецептуры:307
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт.	80	2,3 шт.	92
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	50	50	58	58
Масса омлетной смеси		130		150
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3,5	3,5
Масса готового омлета		129		149
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2,5	2,5
Выход с маслом сливочным		130		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,60	8,70	1,50	106,00	0,32
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,46	10,04	1,73	122,31	0,37

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № _173__
Наименование изделия: Икра кабачковая (промышленного производства)
Номер рецептуры: 121
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	42	40	42	40
Выход		40		40

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
0,48	1,89	3,09	31,20	3,84
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
0,48	1,89	3,09	31,20	3,84

Технология приготовления

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта изделия № 174
Наименование изделия: Салат из свежих помидоров со сладким перцем
Номер рецептуры: 27
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Помидоры свежие	29	24	43	36
Лук зеленый	6	5	10	8
Сладкий перец	12	9	19	14
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		40		60

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
дети с 7-11 лет				
0,44	2,40	2,20	32,00	22,98
дети с 12 лет и старше				
0,66	3,60	3,30	48,00	34,47

Технология приготовления

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

Температура подачи не выше 20ºС.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена, салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: натуральный.

Вкус: помидоров, перца, лука зеленого в сочетании с растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: помидоров, перца, лука зеленого в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № _175__

Наименование изделия: Овощи в сметанном соусе

Номер рецептуры: 93,340

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	40	30	40	30
с 31.10-31.12	44	30	44	30
с 31.12-28.02	46	30	46	30
с 29.02-01.09	50	30	50	30
Или картофель (на основании акта к.п.)	70	30	70	30
Морковь				
До 1 января	65	52	65	52
С 1 января	68	52	68	52
Капуста свежая белокочанная	50	40	50	40
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	91	40	91	40
Масса припущенных овощей		125		125
Зеленый горошек	30	30	30	30
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		20		20
Масло сливочное без содержания растительных жиров	8	8	8	8
Соус сметанный				

Сметана без содержания растительных жиров	35	35	35	35
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2	2
Вода или отвар	41	41	41	41
Масса белого соуса		40		40
Выход		200		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,67	9,65	10,64	140,11	7,24
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,67	9,65	10,64	140,11	7,24

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Зеленый горошек консервированный кипятят в собственном соку, отвар сливают, охлаждают.

Подготовленные овощи нарезают средним кубиком 1х1 см. Припускают по отдельности при закрытой крышке с добавлением масла слоем не более 10-12см . Соединяют с зеленым горошком, сметанным соусом средней густоты и кипятят 1-2 минуты.

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 варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают

и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного: белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: овощей, входящих в блюдо с ароматом сметаны

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №176

Салат из рыбной консервы с яйцом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консерва в масле (или шпроты, или сардины, или горбуша, или сайра)	32	30	48	45
Лук репчатый	5	4	7,5	6
Или огурец свежий	5,1	4	7,7	6
Яйцо	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного

питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

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

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

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

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают. Лук репчатый режут бланшируют и шинкуют.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую 10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Очищенные яйца нарезают дольками.

Рыбную консерву небольшими кусочками выкладывают на порции, масло, томатную заливку и сок при отпуске распределяют равномерно по порциям. Добавляют огурец или лук, яйца, перемешивают, заправляют маслом растительным.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:
Внешний вид: салат уложен горкой.
Консистенция: мягкая.
Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.
Вкус соответствует продуктам, входящим в блюдо, солоноватый.
Запах: рыбы в сочетании с маслом растительным.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
Дети с 1,5-3 лет				
5,82	3,76	0,35	57,2	0,2
Дети с 3-7 лет				
8,73	5,64	0,53	85,8	0,3

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _177_
Наименование изделия: Суп шахтерский с мясом (суп картофельный с крупой)
Номер рецептуры:101
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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	11	10	14	13
Или говядина 1 категории на костях	14	10	18	13
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	16	10	21	13
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,04	2,4
С 1 января	2,7	2	3,2	2,4
Лук репчатый	1,4	1,2	1,9	1,6
Вода	188	188	250	250
Выход бульона		150		200
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	67	50	88	66
с 31.10-31.12	71	50	94	66
с 31.12-28.02	77	50	102	66
с 29.02-01.09	83	50	110	66
Или картофель (на основании акта к.п.)	117	50	154	66
Крупа гречневая	3	3	4	4
Лук репчатый	7,5	6	10	8

Морковь				
До 1 января	7,5	6	10	8
С 1 января	8	6	11	8
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Чеснок	0,005	0,004	0,006	0,008
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Бульон или вода	113	113	150	150
Говядина отварная		6		8
Выход супа с мясом		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,49	3,62	11,81	86,40	4,7
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,32	4,83	15,74	115,20	6,30

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают

пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

В кипящий бульон или воду закладывают предварительно подготовленную гречневую крупу, затем нарезанный кубиками картофель, пассерованные лук и морковь. Варят до готовности. За 3 минуты до готовности добавляют зелень, и кипятят. Можно добавить чеснок, растертый с солью.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не разварена.

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

Цвет: желтоватый, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта изделия № 178

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 387

Наименование сборника рецептур: : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 1,5-3 лет)		(дети с 3-7 лет)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	2,7	2,7	3	3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	90	90	100	100
Вода	100	100	110	110
Сахар	18	18	20	20
Выход		180		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С,мг
дети с 1,5-3 лет				
3,38	2,88	24,06	135,72	1,42
дети с 3-7 лет				
3,76	3,20	26,74	150,80	1,58

Технология приготовления кофейного

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º 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 изделия № 179
Наименование изделия: Сельдь с луком
Номер рецептуры: 233
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 1,5-3 лет)		(дети с 3-7 лет)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сельдь слабосоленая	63	30	94	45
Лук репчатый	10	8	15	12
Или лук зеленый	11	8	16	12
Масло растительное	3	3	5	5
Выход		40		60

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
дети с 1,5-3 лет				
4,2	4,4	1,56	62,64	1,6
дети с 3-7 лет				
6,3	6,6	2,34	93,96	2,4

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14ºС.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сельди и лука репчатого сохранена, салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: сельди мягкая, но не разваливающаяся.

Цвет: сельди - светло-серый, лука репчатого - белый.

Вкус: сельди и лука репчатого в сочетании с маслом растительным, умеренно соленый.

Запах: сельди и лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Технико-технологическая карта № _180__
Наименование изделия: Сушка домашняя

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	30	30	30	30
Мука пшеничная	45	45	45	45
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	5	5
Яйцо	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8
Масса полуфабриката		88		88
Масло растительное (для смазки листов)	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход		50		50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В просеянную муку добавляют яйца, сливочное масло, молоко сгущенное и замешивают тугое тесто, формуют сушки и выпекают при температуре 250˚ С 20-30 минут.

Температура подачи 20-25º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус и запах: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежевыпеченной булочки.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Дети с 1,5-3 лет				
7,46	7,08	40,29	272,00	0,30
Дети с 3-7 лет				
7,46	7,08	40,29	272,00	0,30

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта № _181__
Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками
Номер рецептуры:154,175
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	69	52	92	69
с 31.10-31.12	74	52	99	69
с 31.12-28.02	80	52	106	69
с 29.02-01.09	87	52	115	69
Или картофель (на основании акта к.п.)	120	52	160	69
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	6	5	9	7
С 1 января до 1 сентября	7	5	10	7
Лук репчатый	3	2	4	3
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Бульон или вода	91	91	121	121
Выход		129		172
Фрикадельки мясные готовые		21		28
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная	26	24	35	32

Или говядина 1 категории на костях	33	24	44	32
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	39	24	52	32
Лук репчатый	3	2	4	3
Вода	2	2	3	3
Яйца	1/26 шт	1,5	1/20 шт.	2
Масса полуфабриката		28		38
Выход фрикаделек		21		28
Зелень	1,5	1,1	2	1,5
Выход супа с мясными фрикадельками		129/21		172/28

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,9	3,18	8,72	100,35	6,3
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,2	4,24	11,62	133,8	8,42

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта № _182__

Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с фаршем из яблок

Номер рецептуры:455,473

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28	28	32	32
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3,6	3,6	4	4
Яйцо	1/11 шт.	3,6	1/10 шт.	4
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров или вода	7	7	8	8
Или сухое молоко	0.8-0.9	0.8-0.9	0.9-1.0	0.9-1.0
Вода для разведения молока	6	6	7	7
Мука на подпыл	0,8	0,8	1	1
Фарш		25		29
Масло растительное для смазки листов	0,8	0,8	1	1
Яйцо для смазки изделий	1/33 шт.	1,2	1/27 шт.	1,5
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,69	3,11	25,05	155,00	1,52
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,31	3,63	29,23	180,83	1,77

Технология приготовления

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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, за-катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче-скую 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 яблочный

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	30	21	34	24
Сахар	5	5	6	6
Выход		25		29

Технология приготовления

У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, затем нарезают тонкими ломтиками или мелкими кубками 0,3*0,3 см и пересыпают сахаром, немедленно используют, так как нарезанные яблоки быстро темнеют.

Технико-технологическая карта № _183__
Наименование изделия: Кондитерские изделия в ассортименте

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
печенье, или вафли, или пряники	55	55	80	80
или конфета или шоколад	30	30	80	80
или мармелад или зефир или пастила	55	55	80	80
или сушки или бублики или баранки	55	55	80	80
или изделия хлебобулочные	55	55	80	80

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Потребительскую упаковку продуктов перед вскрытием протирают

ветошью. Продукт производственный готов к употреблению.

Не допускается для питания детей кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты), карамель, в том числе леденцовая, изделия содержащие масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое и ядро абрикосовой косточки или арахис.

Не допускается к выдаче пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности, а также продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Не допускается для питания детей пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Вафли сухие, хрустящие, легкие, малопористые. Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

Поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Рекомендуются кондитерские изделия с минимальным количеством пищевых добавок и ароматизаторов.

Температура подачи 10-14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свойственный изделиям.
Консистенция: свойственная изделиям.
Цвет: свойственный изделиям.
Вкус и запах: свойственные изделиям.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Дети с 1,5-3 лет				
1,60	2,15	38,50	158,27	0,00
Дети с 3-7 лет				
1,80	2,40	42,02	174,02	0,00

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 184
Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок
Номер рецептуры: 407

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 1,5-3 лет)		(дети 3-7 лет)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	150	150	200	200
Выход		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
дети с 1,5-3 лет				
0,45	0,00	24,75	102,00	3,15
дети с 3-7 лет				
0,60	0,00	33,00	136,00	4,2

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Не допускаются к использованию соки концентрированные диффузионные.

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не выше 14ºС.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта № _185_
Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 534

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	189	180	210	200
Масса молока кипяченого		180		200
Выход		180		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
5,51	4,75	9,13	102,68	2,47
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,12	5,28	10,14	114,09	2,74

Технология приготовления

Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20º 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 № _186__

Наименование изделия: Кекс «Столичный»

Номер рецептуры:446

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	16	16	22	22
Сахар-песок	13	13	18	18
Масло сливочное без содержания растительных жиров	11	11	16	16
Яйцо	1/4шт.	10	1/3 шт.	13
Изюм	11	10	16,5	15
Эссенция	0,05	0,05	0,06	0,06
Натрий двууглекислый	0,05	0,05	0,06	0,06
Масло растительное	0,7	0,7	1	1
Выход		50		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,00	9,87	26,67	203,33	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,80	13,82	37,34	284,66	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой

с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Изюм тщательно перебирают, промывают в теплой воде, ошпаривают и обсушивают. Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215ºС в течение 25-30 минут.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: кекс прямоугольной или круглой формы, на разрезе виден равномерно распределенный изюм.

Консистенция: мякиш плотный.

Цвет: желтый.

Вкус: сладкий, изюма.

Запах: свежевыпеченного изделия, приятный

Технологическая карта № _187
Наименование изделия: Салат из квашеной капусты с зеленым горошком
Номер рецептуры:33
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети 1,5-3 лет		Дети 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	37	26	56	39
Зеленый горошек консервированный	13	13	17	17
Масса отварного консервированного горошка без жидкой части		8		11
Зеленый лук	5,2	4	8	6
или лук репчатый	4,8	4	7,5	6
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети 1,5-3 лет)				
0,76	3,24	1,40	38,59	6,8
Химический состав данного блюда (дети 3-7 лет)				
1,13	4,87	2,11	57,88	10,2

Технология приготовления

Горошек консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают.

Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и

отжимают. Добавляют горошек консервированный и нашинкованный лук. Заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая, капусты слегка хрустящая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом, слегка сладковатый.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №188

Салат из квашеной капусты со свеклой

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	31	25	54	38
Свекла				
До 1 января	9	9	13	13
С 1 января	10	10	14	14
Масса свеклы без учета т/о		7,1		10,3
Масса отварной очищенной свеклы		7		10
Лук репчатый	5	4	6	5
Укроп	3	2	4	3
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Лук моют и очищают. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Лук мелко нарезают.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают ломтиками 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.

Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и отжимают. Добавляют свеклу и нашинкованный лук. Заправляют растительным маслом, хорошо перемешивают, украшают зеленью.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 14º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: салат уложен горкой. Форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая, капусты слегка хрустящая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом, слегка сладковатый.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
дети с 1,5-3 лет				
0,66	2,9	1,6	37,37	8,24
дети с 3-7 лет				
0,98	4,4	2,39	56,06	12,4

Подписи:

Технологическая карта № _189
Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты и свежего огурца
Номер рецептуры:18
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети 1,5-3 лет		Дети 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	32	25	48	38
Зеленый горошек консервированный	9,5	9,5	14	14
Масса отварного консервированного горошка без жидкой части		6		9
Свежий огурец	5	4	7,5	6
Укроп	4	3	5,3	4
Масло растительное	4	4	6	6
Лимонная кислота	0,04	0,04	0,06	0,06
Вода для разведения лимонной кислоты	2	2	3	3
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети 1,5-3 лет)				
0,76	3,26	1,84	39,82	10,07
Химический состав данного блюда (дети 3-7 лет)				
1,13	4,9	2,77	59,72	15,1

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Горошек консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают.

Капусту шинкуют тонкой соломкой 1,5*15 мм, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают пестиком до выделения сока. Подготовленные огурцы режут тонкими ломтиками, укроп шинкуют. Добавляют горошек консервированный. Заправляют лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Форма нарезки сохранена.

Консистенция: мягкая, капусты слегка хрустящая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: соответствует продуктам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом, слегка сладковатый.

Технологическая карта № _190__

Наименование изделия: Каша «Рябчик»

Номер рецептуры:178

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011. – 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	6	6	8	8
Крупа гречневая	5	5	7	7
Крупа пшено	6	6	8	8
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	113	113	151	151
Вода	25	25	33	33
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	3	3
Выход		150		200

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
4,99	5,73	21,10	155,00	1,45
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
6,65	7,64	28,13	206,67	1,93

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 подготовленные крупы и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

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

Сухое молоко: при получении одного литра восстановленного молока берут (в зависимости от сорта) 110-130 г. просеянного молочного порошка и 900 г. кипяченой воды (60-70˚ С). При температуре выше 70˚ С белки молочного порошка свертываются и растворимость его снижается. Чтобы предупредить образование комочков, просеянный порошок разводят в небольшом количестве теплой воды и тщательно перемешивают до получения однородной полужидкой массы, затем помешивая, доливают остальную воду. Для лучшего набухания белковых и жировых частиц разведенное молоко ставят на 30-40 минут в прохладное место.

Температура подачи ниже 65º 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 № _191

Наименование изделия:58

Номер рецептуры: Гренки из пшеничного хлеба

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	38	32	56	47
Выход		20		30

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,49	0,32	14,00	68,78	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,74	0,47	21,00	103,16	0,00

Технология приготовления

Пшеничный хлеб или батон мелкопористый очищают от корок, нарезают кубиками 10х10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу при температуре 180-200С в течение 5-7 минут.

Корки хлеба можно использовать для приготовления панировочных сухарей.

Температура подачи 14º С.

Требования к качеству

Внешний вид: гренки одинаковые по размеру, не допускается наличие корочек хлеба и пригорелостей

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый

Вкус: свежего подсушенного хлеба

Запах: свежего подсушенного хлеба

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №192

Запеканка рыбно-рисовая

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	161	72	214	96
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	137	72	182	96
или Минтай разделанный, потрошенный	107	72	142	96
или Консервы рыбные в собственном соку	72	72	96	96

Масса готовой отварной рыбы		55		73
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	29	29	38	38
Крупа рисовая	30	30	40	40
Масса отварного риса		80		106
Яйцо	1/4шт	9	1/3 шт	12
Лук репчатый	13,5	11	18	15
Масло растительное	3	3	4	4
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	4	4
Сухари панировочные	2,3	2,3	3	3
Выход		150		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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. Варят рассыпчатую рисовую кашу, остужают.

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. Рыбу отваривают, разделывают на чистое филе, пропускают через мясорубку. Рыбную консерву пропустить через мясорубку вместе с заливкой.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Лук моют и очищают. Очищенный лук повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Лук мелко шинкуют и припускают с добавлением растительного масла.

Рыбную массу перемешивают, добавляют отварной рис, молоко, яйцо, пассерованный лук, еще раз перемешивают и выкладывают на смазанный растительным маслом противень слоем не более 3 см. Либо выкладывают слоями по очереди рис и рыбную массу. Сверху поливают растопленным сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в духовом шкафу при температуре 220-230С 15- 20 минут до готовности. Запеканку, не выкладывая нарезают на порции.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65º С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма сохранена, поверхность ровная без трещин

Консистенция: однородная, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого до коричневого.

Вкус и запах: запеченной рыбы и риса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал	Витамин С, мг
дети с 1,5-3 лет				
18,15	10,47	13,11	220,4	1,3
дети с 3-7 лет				
24,2	13,96	17,48	293,86	1,7

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технологическая карта № _193_

Наименование изделия: Пюре из бобовых и картофеля

Номер рецептуры:200

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011. – 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль, или горох, или чечевица, или нут, или чина	32,6	32	35,6	35
Масса отварных бобовых		66		73
Картофель				
с 01.09-31.10	50	37	54	40
с 31.10-31.12	53	37	58	40
с 31.12-28.02	57	37	61	40
с 29.02-01.09	62	37	68	40
Или картофель (на основании акта к.п.)	86	37	93	40
Масса отварного картофеля		35		37
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	18	18	20	20
Масса кипяченого молока		17		19
Масло сливочное без содержания растительных жиров	6	6	6,2	6,2
Выход		120		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,09	5,46	21,41	162,29	3,73
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
7,69	5,92	23,16	175,81	4,04

Технология приготовления

Фасоль, горох перед приготовлением тщательно перебирают, и промывают в холодной воде. Бобовые (кроме гороха) перед варкой замачивают в холодной воде в течение 5-8 часов.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-120 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает разваривaемость бобовых.

После тог как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Бобовые после варки смешивают с горячим вареным картофелеми протирают. В полученную массу вводят кипяченое молоко, солят, добавляют сливочное масло и перемешивают. При отпуске поливают оставшимся сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельно-бобовая масса, политая маслом

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус: соответствует виду бобовых, умеренно соленый, нежный.

Запах: соответствует виду бобовых

Технологическая карта № _194_

Наименование изделия: Пюре из бобовых и картофеля

Номер рецептуры:200

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2011. – 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль, или горох, или чечевица, или нут, или чина	41	40	49	48
Масса отварных бобовых		83		99
Картофель				
с 01.09-31.10	62	46	74	55
с 31.10-31.12	66	46	79	55
с 31.12-28.02	70	46	84	55
с 29.02-01.09	78	46	93	55
Или картофель (на основании акта к.п.)	107	46	128	55
Масса отварного картофеля		43		51
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	22	22	28	28
Масса кипяченого молока		21		26
Масло сливочное без содержания растительных жиров	7	7	9	9
Выход		150		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
8,87	6,83	26,76	202,86	4,66
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,65	8,19	32,11	243,43	5,59

Технология приготовления

Фасоль, горох перед приготовлением тщательно перебирают, и промывают в холодной воде. Бобовые (кроме гороха) перед варкой замачивают в холодной воде в течение 5-8 часов.

Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность 60-120 минут.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает разваривaемость бобовых.

После тог как бобовые станут мягкими, варку прекращают, оставляют их на 15-20 минут, отвар сливают.

Картофель сортируют, моют и очищают. Очищенный картофель повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности.

Бобовые после варки смешивают с горячим вареным картофелеми протирают. В полученную массу вводят кипяченое молоко, солят, добавляют сливочное масло и перемешивают. При отпуске поливают оставшимся сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельно-бобовая масса, политая маслом

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус: соответствует виду бобовых, умеренно соленый, нежный.

Запах: соответствует виду бобовых

Технологическая карта № _195__
Наименование изделия: Биточки куриные

Номер рецептуры:417

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	124	44	146	52
Или филе птицы	48	44	57	52
Мякоть птицы без кожи и костей		44		52
Хлеб пшеничный	11	11	13	13
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	16	16	18	18
Масса полуфабриката		69		80
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3,5	3,5	4	4
Масса готовых изделий		60		70
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
9,00	6,43	5,57	113,15	0,51
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
10,50	7,50	6,50	132,01	0,60

Технология приготовления

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют биточки, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - белый.

Вкус: куриный, солоноватый.

Запах: куриный.

Технологическая карта № _196_

Наименование изделия: Каша гречневая (перловая) рассыпчатая

Номер рецептуры:243,248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	51	51	60	60
Вода	74	74	88	88
Или крупа перловая	36	36	43	43
Вода	85	85	101	101
Масса каши		107		127
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3,5	3,5
Выход с маслом		110		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,30	4,70	16,06	192,86	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,90	5,56	18,98	227,93	0,00

Технология приготовления

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло сливочное предварительно подвергается термической обработке (растапливается и

доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи ниже 65º 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 № _197_

Наименование изделия: Рис отварной с овощами*

Номер рецептуры:419

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

*В сборнике рецептур указан рис отварной, в данной рецептуре рис готовится и подается с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	33	33	45	45
Вода	198	198	270	270
Масса отварного риса		88		120
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1	1	1,4	1,4
Морковь				
До 1 января	16,5	13	23	18
С 1 января	17,5	13	24	18
Сладкий перец	12	9	16	12
Лук репчатый	10	8	14	11
Томатная паста	1	1	1,4	1,4
Масло сливочное без содержания растительных жиров для пассерования	1	1	1,4	1,4
Масса пассерованных овощей		22		30
Выход		110		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,83	5,14	18,70	155,46	4,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
3,86	7,01	25,50	212,00	5,96

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 ниже 65º 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 № _198_

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с овощами

Номер рецептуры:300

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	32	32	38	38
Вода		192		227
Масса отварных макаронных изделий		92		109
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3,3	3,3	4	4
Морковь				
До 1 января	27	21	32	25
С 1 января	28	21	33	25
Лук репчатый	11	9	12,5	10
Томатная паста	1,5	1,5	1,8	1,8
Масло сливочное для пассерования	2,7	2,7	3	3
Масса пассерованных овощей		22		26
Выход		110		130

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,92	5,10	23,07	148,86	4,37
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,63	6,03	27,26	175,93	5,16

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают 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 140-160º С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затам бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара), затем добавляют томатную пасту и пассеруют еще 1-2 минуты.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассерованных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта № _199

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры:382

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	66	53	76	61
Или говядина 1 категории на костях	78	53	90	61
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	86	53	99	61
Говядина отварная		34		39
Картофель				
с 01.09-31.10	137	103	158	119
с 31.10-31.12	147	103	170	119
с 31.12-28.02	159	103	184	119
с 29.02-01.09	172	103	199	119
Или картофель (на основании акта к.п.)	240	103	277	119
Масса отварного протертого картофеля		97		112
Морковь				
До 1 января	14	11	16,5	13
С 1 января	15	11	18	13
Лук репчатый	10	8	9	11
Масло растительное	7	7	8	8
Яйца	1/16 шт.	2,5	1/13 шт	3

Сухари	2	2	2,3	2,3
Масса полуфабриката		151		174
Масса запеченного блюда		130		150
Выход		130		150

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
10,65	11,32	15,39	208,00	1,85
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
12,29	13,06	17,76	240,00	2,16

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.

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

Отварную говядину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, соль. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180° в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на оген10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, предварительно пассерованный лук репчатый с морковью, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции.

Запеканку можно готовит в виде рулета или зраз.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.
Консистенция: мягкая, нежная.
Цвет: белый, фарша - серый.
Вкус: картофеля и мяса, солоноватый.
Запах: картофеля и мяса.

Технологическая карта № _200_

Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры:138

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	226	102	284	128
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	192	102	241	128
Минтай разделанный, потрошенный	150	102	188	128
Яйца	1/1,3 шт	30	1шт	37
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	10	10	12	12
Мука пшеничная	3	3	3,8	3,8
Масса омлета		41		50
Масса полуфабриката		128		160
Выход		120		150

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.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
14,26	7,94	67,9	187,52	0,46
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
17,82	9,92	84,87	234,39	0,57

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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 (филе из рыбы без кожи и костей или филе с кожей и без костей) панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280º С в течение 20-25 мин.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь -желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах:рыбный.

Технологическая карта № 201__
Наименование изделия: Суп «Волна» с мясом птицы (суп картофельный с крупой)

Номер рецептуры:101

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			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	42	37
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	42	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	28	25	40	37
Или филе куриное	14	13	20	19
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	133	100	166	125
с 31.10-31.12	143	100	179	125
с 31.12-28.02	154	100	193	125

с 29.02-01.09	167	100	209	125
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	3	3	4	4
Яйцо	1/3 шт.	16	½ шт.	20
Отварная мякоть птицы без кожи		10		15
Выход с мясом птицы		200		250

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
6,53	7,35	13,98	167,21	10,11
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,3	7,2	18,2	202,3	12,76

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

В кипящий бульон или воду кладут очищенный и нарезанный кубиками картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассеровнные лук репчатый и морковь. Перед подачей в тарелочку кладут ½ части отварного яйца.

Температура подачи ниже 75º С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, овощи, яйцо.

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

Цвет: светло – коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам

Технологическая карта № _202_

Наименование изделия: Запеканка капустная с говядиной

Номер рецептуры:248

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	123	112	123	112
Или говядина 1 категории на костях	152	112	152	112
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	183	112	183	112
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	4	4
Говядина отварная		70		70
Капуста свежая	207	162	207	162
Или капуста белокочанная (на основании акта к.п.)	368	162	368	162
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	30	30	30	30
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	4	4
Масса припущенной капусты		151		151
Крупа манная	10	10	10	10

Яйца	1/4шт	9	1/4шт	9
Масло сливочное на смазку	2	2	2	2
Масса полуфабриката		235		235
Масло сливочное для запекания	2	2	2	2
Масса готовой запеканки		200		200
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3	3
Выход		203		203

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
23,59	27,82	15,21	405,52	4,62
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
23,59	27,82	15,21	405,52	4,62

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо дефростируют (при необходимости) 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 овощи во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Говядину варят крупным куском, охлаждают, нарезают по 50-75г, пропускают через мясорубку, затем кладут на противень с разогретым сливочным маслом слоем 3-4см и прогревают, помешивая при температуре 160-180С в течение 8-10 мин.

Капусту шинкуют тонкой соломкой, припускают в молоке с добавлением сливочного масла до размягчения, всыпают манную крупу и проваривают 10-15 минут при непрерывном помешивании, охлаждают до 45С, добавляют сырые яйца (4/5 от нормы), хорошо перемешивают. Половину капустной массы выкладывают ровным слоем в 1,5см в смазанный маслом противень, сверху кладут слоем в 1см мясо, а затем выкладывают вторую половину капусты слоем не более 1,5см. Поверхность разравнивают, смазывают яйцом, взбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250С в течение 35-40 мин.

Готовую запеканку нарезают на порции.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная, капуста не должна иметь хруста при разжевывании.

Цвет: золотистый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с ароматом припущенный в молоке капусты и вареного мяса.

Технологическая карта № _203_

Наименование изделия: Котлеты морковные

Номер рецептуры:127

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
До 1 января	71	57	82	66
С 1 января	76	57	88	66
Масло сливочное	3,5	3,5	4	4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	9	9	11	11
Крупа манная	4,5	4,5	5	5
Яйцо куриное	1/11шт	3,5	1/10шт	4
Мука пшеничная	2,8	2,8	3,3	3,3
Масса полуфабриката		72		84
Сметана	2	2	2,5	2,5
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,08	2,68	8,85	67,78	0,12
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,43	3,13	10,33	79,08	0,14

Технология приготовления

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

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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.

Морковь нарезают тонкой соломкой, затем ее припускают до готовности со сливочным маслом (1/3 от нормы) в молоке. Перед окончанием постепенно всыпают манную крупу, и периодически помешивая, варят до готовности 10-15 минут. Массу охлаждают до 55º С, добавляют сливочное масло, соль , яйца, перемешивают, формуют котлеты по 1-2 штуки на порцию, панируют в муке. В ёмкость, смазанную маслом (1/3 от нормы), кладут котлеты, смазывают сметаной и запекают 20-25 минут при температуре 180-200º С.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: правильная форма, без трещин

Консистенция: рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и непроваренных комков манной каши

Цвет: равномерный цвет корочки, на разрезе – светло-оранжевый

Вкус и запах: умеренно соленый, моркови.

Технологическая карта № _204_

Наименование изделия: Булочка «Осенняя»

Номер рецептуры:426

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	37	37	43	43
Мука пшеничная (на подпыл)	1,5	1,5	2	2
Сахар-песок	6	6	7	7
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	3,1	2,5	3,8	3
С 1 января	3,3	2,5	4	3
Масса моркови отварной протертой		2,5		3
Вода	16,5	16,5	19	19
Масло сливочное	7	7	8	8
Яйцо (для смазки)	1/40шт	1	1,2	1,2
Масса полуфабриката		68		79
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,74	6,09	30,63	192,32	0,03
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,36	7,11	35,74	224,37	0,035

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40˚ С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40ºС на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ей добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, добавляют пюре из протертой моркови и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Из готового теста формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240˚ С.

Температура подачи не выше 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность булочек гладкая, глянцевая, форма «листика» не расплывчатая

Консистенция: тесто хорошо пропечено, мякиш с равномерной пористостью

Цвет: от золотисто-желтого до светло-коричневого, мякиша – с желтым оттенком

Вкус и запах: приятный, с легким привкусом и ароматом моркови

Технологическая карта № _205_
Наименование изделия: Морковь припущенная
Номер рецептуры:136
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			
	1 порция			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	199	159	199	159
С 1 января до 1 сентября	211	159	211	159
Или морковь (на основании акта к.п.)	193	159	193	159
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2	2
Масса готовых овощей		150		150
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2	2	2	2
Выход		150/2		150/2

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
2,11	4,94	11,37	100,00	2,22
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
2,11	4,94	11,37	100,00	2,22

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.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус и запах: припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

Технологическая карта № _206_

Наименование изделия: Пирог открытый с джемом (или яблоками)

Номер рецептуры:414

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	34	34	39	39
Сахар	1,7	1,7	2	2
Масло сливочное без содержания растительных жиров	1,7	1,7	2	2
Яйцо	1/24 шт.	1,7	1/20 шт.	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	1,3	1,3
Или дрожжи хлебопекарные сухие	0,25	0,25	0,3	0,3
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	16	16	18	18
Джем (или повидло)	18,3	18	21,4	21
Или яблоки свежие	25,5	18	30	21
Сахар для яблок	4,3	4,3	5	5
Масло растительное для смазки листов	0,9	0,9	1	1
Яйца для смазки изделия	1/44 шт.	0,9	1/40 шт.	1
Выход		60		70

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,71	1,93	33,2	165,00	0,05
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
4,33	2,25	38,73	192,5	0,06

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема (или яблок с сахаром), подогретых до температуры 30º С. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность теста яйцом и выпекают при температуре 220-250º С 10-15 минут.

Охлажденные пироги разрезают на порционные куски массой 60-70 г.

Температура подачи 20-25º С.

Требования к качеству

Внешний вид: куски пирога прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и повидла, или яблок

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

Технологическая карта № _207_
Наименование изделия: Салат картофельный с кукурузой и морковью
Номер рецептуры:39
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	13	13	20	20
с 31.10-31.12	15	15	22	22
с 31.12-28.02	16	16	24	24
с 29.02-01.09	17	17	26	26
Или картофель (на основании акта к.п.)	24	24	36	36
Масса отварного очищенного картофеля		10		15
Кукуруза консервированная	17	17	25	25
Масса отварной кукурузы (без жидкой части)		10		15
Морковь				
До 1 января	12	12	17	17
С 1 января	13	13	25	25
Масса отварной очищенной моркови		10		15
Огурцы свежие	10	8	15	12
Масло растительное	4	4	6	6
Выход		40		60

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
1,21	2,54	9,50	65,68	2,31
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
1,81	3,82	14,23	98,52	3,46

Технология приготовления

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

Овощи сортируют, моют,

Картофель и морковь 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.

Вареные очищенные картофель и морковь нарезают кубиками. Консервированную кукурузу кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, кукурузу охлаждают. Огурцы нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

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.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Температура подачи 14°С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: соответствует продукта, входящим в блюдо.

Технико-технологическая карта № _208__
Наименование изделия: Гречка по-купечески с мясом

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в дошкольном учреждении

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	81	65	108	87
Или говядина 1 категории на костях	96	65	128	87
Или говядина на кости заморозка (на основании акта к.п.)	106	65	141	87
Говядина отварная		47		62
Морковь				
До 1 января	12,5	10	16	13
С 1 января	13,3	10	17	13
Масло растительное	4	4	5	5
Лук репчатый	19	16	26	22
Крупа гречневая	44	44	58	58
Бульон или вода		75		100

Выход		150		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками, добавляют пассерованную на масле растительном с добавлением бульона морковь, бланшированный слегка пессерованный репчатый лук, добавляют горячий бульон.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160° С в течение 30-40 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: каша уложена горкой, крупа сохраняет форму, видны кусочки тушеного мяса с овощами
Консистенция: мягкая, однородная, рассыпчатая
Цвет: соответствует виду каши, мяса - серый, овощей - от светло - до темно-оранжевого.
Вкус: специфический для тушеного мяса, гречки и пассерованных овощей, умеренно соленый.
Запах: мяса говядины, с ароматом гречки и овощей.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Дети с 1,5-3 лет				
9,15	7,05	21,6	186,15	0,83
Дети с 3-7 лет				
12,2	9,4	28,8	248,2	1,10

Технологическая карта № _209_
Наименование изделия: Суфле из рыбы
Номер рецептуры:268
Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания дошкольных организаций/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛипринт, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный (непотрошеная с головой, заморозка) 55%	116	52	153	69
Или горбуша неразделанная (непотрошеная с головой, заморозка) 47%	98	52	130	69
Минтай разделанный, потрошенный	76	52	101	69
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,5 % без содержания растительных жиров	16	16	21	21
Масло сливочное без содержания растительных жиров	2,6	2,6	3,5	3,5
Мука пшеничная	2,6	2,6	3,5	3,5
Вода питьевая	3	3	4	4
Яйцо куриное	1/5 шт	7,5	¼ шт	10
Масло растительное для смазывания	2	2	3	3
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	5	5
Выход		60		80

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Дети с 1,5-3 лет				
4,58	4,8	2,48	93,75	0,3
Дети с 3-7 лет				
6,10	6,40	3,30	125,0	0,4

Технология приготовления:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, сварить, охладить, пропустить 2-3 раза через мелкую решетку мясорубки. Приготовить из муки и молока белый соус, охладить, смешать с рыбной массой, посолить, добавить сливочное масло, яичный желток и хорошо вымешать. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в рыбную массу и слегка перемешать. Массу выложить в смазанный маслом сотейник и сварить на пару до готовности. Отпускают порционно с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству:

Внешний вид – суфле хорошо сохраняет форму;

Цвет– светло-серый;

Вкус, запах – в меру соленый, запах рыбы, молока и яиц, без посторонних привкусов и запахов;

Консистенция–однородная, нежная.

Технологическая карта № _210__

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры:243

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	60	60	83	83
Вода	88	88	121	121
Масса каши		127		175
Масло сливочное без содержания растительных жиров	4	4	5	5
Выход с маслом		130		180

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
3,90	5,56	18,98	227,93	0,00
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
5,40	7,68	26,28	315,60	0,00

Технология приготовления

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

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

Температура подачи ниже 65º 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 № _211__

Наименование изделия: Макаронные изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры:302

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	47	47	78	78
Вода	286	286	468	468
Масса отварных макаронных изделий		135		220
Масло сливочное без содержания растительных жиров	5	5	9	9
Сыр без содержания растительных жиров	11	10	18,8	17
Масса полуфабриката		150		246
Масса запеченных макарон		135		220
Выход		135		220

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
7,09	7,95	32,29	233,10	0,17
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
11,56	12,95	52,62	379,87	0,28

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280˚ С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сыра.

Технологическая карта № _212__

Наименование изделия: Пудинг творожный с молоком сгущенным

Номер рецептуры325

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организации и детских оздоровительных учреждений - под общ. ред проф. А.Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог (5%-9% м.д.ж. без содержания растительных жиров)	88	87	101	100
Крупа манная	9	9	10	10
Сахар	11	11	13	13
Яйца	1/4шт	11	1/3шт	12
Изюм	11,5	10	13	11,5
Масло сливочное без содержания растительных жиров	3	3	3,5	3,5
Масса полуфабриката		130		148
Масса готового пудинга		114		132
Выход		114		132
Молоко сгущенное без содержания растительных жиров	16	16	18	18
Выход с молоком сгущенным		114/16		132/18

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Витамин С, мг
Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет)				
18,23	11,99	32,33	321,94	0,29
Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)				
21,03	13,84	37,30	371,47	0,34

Технология приготовления

Крупы просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную купу, размягченное Масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг разрезают на порционные кусочки и подают с молоком сгущенным

Температура подачи ниже 65º С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки - золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственным продуктам, входящим в блюдо.