

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая

Номер рецептуры: 272

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	18	18	1,8	1,8
Молоко	13	135	13,5	13,5
Вода	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,97	Ca (мг):	17,85
Жиры (г):	8,65	Mg (мг):	41,7
Углеводы (г):	21,57	Fe (мг):	0,74
Эн.ценность (ккал):	186,3	C (мг):	1,76

Технология приготовления

Подготовленные хлопья засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: коричневый или кремовый.

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

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной моркови и яблок

Номер рецептуры: 21

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	50	50	5,0	5,0
С 1 января	53	53	5,3	5,3
Масса моркови без учета т/о		40,2		4,02
Масса отварной очищенной моркови		40		4,0
Яблоки	26	18	2,6	1,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,59	Ca (мг):	13,68
Жиры (г):	3,11	Mg (мг):	15,22
Углеводы (г):	4,32	Fe (мг):	0,64
Эн.ценность (ккал):	48	C (мг):	3,32

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь отваривают в кожуре, очищают, шинкуют. Яблоки промывают, очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда тонко шинкуют соломкой, смешивают с морковью и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей и яблок — мягкая.

Цвет: моркови - оранжевый, яблок-белый.

Вкус: моркови и яблок в сочетании с растительным маслом.

Запах: моркови и яблок в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 96,97

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Сыр	26	25	2,6	2,5
Выход		85 50/10/25		85 50/10/25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,68	Ca (мг):	232,4
Жиры (г):	14,92	Mg (мг):	15,75
Углеводы (г):	24,73	Fe (мг):	0,82
Эн.ценность (ккал):	273	C (мг):	0,17

Технология приготовления

Предварительно масло сливочное и сыр зачищают. Ломтик хлеба намазывают маслом, сверху укладывают кусочек сыра.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху кусочек сыра.

Консистенция: мягкая.

Цвет: масла сливочного, сыра и хлеба.

Вкус: масла сливочного, сыра и хлеба.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное

Номер рецептуры: 306

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)			1 шт.	40
Выход				40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,08	Ca (мг):	22
Жиры (г):	4,60	Mg (мг):	4,8
Углеводы (г):	0,28	Fe (мг):	1,0
Эн.ценность (ккал):	63	C (мг):	0

Технология приготовления

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

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

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 5

Наименование изделия: **Плоды свежие**

Номер рецептуры: **118**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко (12%)	114	100	11,4	10,0
Груша (10%)	111	100	11,1	10,0
Банан (40%)	167	100	16,7	10,0
Апельсин (33%)	149	100	14,9	10,0
Мандарин (26%)	135	100	13,5	10,0

*-масса фруктов - яблоки и груши с удаленным семенным гнездом; бананы, апельсины, мандарины, киви очищенные от кожицы; нектарин и абрикос с удаленной косточкой.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет) яблоко 100 гр.

Белки (г):	0,4	Ca (мг):	16
Жиры (г):	0,4	Mg (мг):	9,0
Углеводы (г):	5,8	Fe (мг):	2,2
Эн.ценность (ккал):	47	C (мг):	10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет) груша 100 гр.

Белки (г):	0,4	Ca (мг):	19
Жиры (г):	0,3	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	10,3	Fe (мг):	2,3
Эн.ценность (ккал):	47	C (мг):	5,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
банан 100 гр.**

Белки (г):	1,5	Ca (мг):	8,0
Жиры (г):	0,6	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	21	Fe (мг):	0,6
Эн.ценность (ккал):	96	C (мг):	10,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
апельсин 100 гр.**

Белки (г):	0,9	Ca (мг):	34
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	13
Углеводы (г):	8,10	Fe (мг):	0,3
Эн.ценность (ккал):	43	C (мг):	60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
мандарин 100 гр.**

Белки (г):	0,8	Ca (мг):	35
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	11
Углеводы (г):	7,50	Fe (мг):	0,10
Эн.ценность (ккал):	38	C (мг):	38

Технология приготовления

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду фрукта.

Вкус: соответствует виду фрукта.

Запах: соответствует виду фрукта.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша ячневая молочная жидкая

Номер рецептуры: 274

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

По сборнику рецептур крупа рисовая заменена на ячневую.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	18	18	1,8	1,8
Молоко	135	135	13,5	13,5
Вода	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,56	Ca (мг):	175,84
Жиры (г):	7,77	Mg (мг):	27,62
Углеводы (г):	22,22	Fe (мг):	0,42
Эн.ценность (ккал):	180	C (мг):	1,76

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают подготовленную рисовую крупу и варят периодически помешивая до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

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

Запах: ячневой каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп «Шахтерский» с мясом (суп картофельный крупой)

Номер рецептуры: 101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	22	20	2,2	2,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	28	20	2,8	2,0
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Картофель				
С 1.09-31.10	80	60	8,0	6,0
С 1.11-31.12	86	60	8,6	6,0
С 1.01-28-29.02	92	60	9,2	6,0
С 1.03	100	60	10,0	6,0
Крупа гречневая	4	4	0,4	0,4

Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	150	150	15,0	15,0
Выход супа		200		20,0
Говядина отварная		13		1,3
Выход супа с мясом		200/13		200/13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,97	Ca (мг):	19,44
Жиры (г):	3,9	Mg (мг):	27,8
Углеводы (г):	15,62	Fe (мг):	0,94
Эн.ценность (ккал):	108,9	C (мг):	6,61

Технология приготовления

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, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовый бульон процеживают.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, затем картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С..

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, форма овощей сохранена.

Консистенция картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка российская

Номер рецептуры:586

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	28	28	2,8	2,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар	8	8	0,8	0,8
Сахар для отделки	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Молоко	4	4	0,4	0,4
Яйца	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Яйца для смазки	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Дрожжи (прессованные)	1,25	1,25	0,125	0,125
Или дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	10	10	1,0	1,0
Масса полуфабриката		59		5,9
Масло растительное для смазки листа	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,45	Ca (мг):	11,9
Жиры (г):	3,55	Mg (мг):	4,63
Углеводы (г):	24,97	Fe (мг):	0,36
Эн.ценность (ккал):	157	C (мг):	0,05

Технология приготовления

Безопасный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 28-30° С воду (молоко), предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, всыпают просеянную муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой не выше 30°С . Когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще раз.

Из дрожжевого теста форму шариков, кладут швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. На поверхности шариков делают крестообразные надрезы, смазывают яйцом, посыплют сахаром.

Выпекают при температуре 230-240° С, 8-10 минут.

Температура подачи 20° 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, свежесвепеченного изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Номер рецептуры: 451

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	15	15	1,5	1,5
Мука пшеничная	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода или отвар	17	17	1,7	1,7
Масса белого соуса		17		1,7
Масло сливочное	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		30		3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,44	Ca (мг):	12,54
Жиры (г):	4,80	Mg (мг):	1,13
Углеводы (г):	1,43	Fe (мг):	0,05
Эн.ценность (ккал):	50,63	C (мг):	0,06

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 ° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

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

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус и запах: умеренно соленый, свежей сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 434

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1.09-31.10	165	124	16,5	12,4
С 1.11-31.12	177	124	17,7	12,4
С 1.01-28-29.02	191	124	19,1	12,4
С 1.03	207	124	20,7	12,4
Молоко	20	20	2,0	2,0
Масса кипяченого молока		19		1,9
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		140		14,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,88	Са (мг):	39,39
Жиры (г):	6,78	Mg (мг):	29,76
Углеводы (г):	16,88	Fe (мг):	0,99
Эн.ценность (ккал):	149,1	С (мг):	16,75

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре используется овощепротирочная машина.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Готовый вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машин. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Пюре доводят до температуры 100° С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао (кофейный напиток) с молоком

Номер рецептуры: 508,509

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао – порошок	1,2	1,2	0,12	0,12
Или кофейный напиток	2,4	2,4	0,24	0,24
Молоко	40	40	4,0	4,0
Вода	164	164	16,4	16,4
Сахар	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

какао с молоком

Белки (г):	1,45	Ca (мг):	49,72
Жиры (г):	1,18	Mg (мг):	10,7
Углеводы (г):	8,03	Fe (мг):	0,32
Эн.ценность (ккал):	49	C (мг):	0,52

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

кофейного напитка с молоком

Белки (г):	1,61	Ca (мг):	48,18
Жиры (г):	1,24	Mg (мг):	5,6
Углеводы (г):	8,15	Fe (мг):	0,06
Эн.ценность (ккал):	49	C (мг):	0,52

Технология приготовления какао с молоком

Какао – порошок перемешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

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 и молоку.

Технология приготовления кофейного напитка 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, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 12

Наименование изделия: Компот из кураги

Номер рецептуры: 531

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	19	19	1,9	1,9
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	184	184	18,4	18,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,99	Ca (мг):	30,7
Жиры (г):	0	Mg (мг):	19,95
Углеводы (г):	20,43	Fe (мг):	0,64
Эн. ценность (ккал)	84	C (мг):	0,76

Технология приготовления

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: компот с сухофруктами (курагой) налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Запах: отварной кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 13

Наименование изделия: Крендель сахарный

Номер рецептуры: 574

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

ВЫХОД 50 гр.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная	28	28	2,8	2,8
Масло коровье сладкосливочное	8	8	0,8	0,8
Яйцо	1/13 шт.	3	0,3	0,3
Сахар	8	8	0,8	0,8
Дрожжи (прессованные)	1,25	1,25	0,125	0,125
Или дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
Молоко	10	10	1,0	1,0
Итого сырья		59		5,9
Выход полуфабриката		58		5,8
Яйцо для смазки	1/40 шт.	1	0,1	0,1
Сахар для обсыпки	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса готового изделия		50		5,0
Выход		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,88	Ca (мг):	18,38
Жиры (г):	5,36	Mg (мг):	5,23
Углеводы (г):	21,0	Fe (мг):	0,34
Эн. ценность (ккал)	138,33	C (мг):	0,13

Технология приготовления

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

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре 230-240° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи 20°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих фруктов

Номер рецептуры: 526

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки	41	36	4,1	3,6
Или груша	40	36	4,0	3,6
Сахар	6	6	0,6	0,6
Вода	162	162	16,2	16,2
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,14	Ca (мг):	5,94
Жиры (г):	0,14	Mg (мг):	3,24
Углеводы (г):	9,52	Fe (мг):	0,81
Эн. ценность (ккал)	41,0	C (мг):	3,6

Технология приготовления

Яблоки (или груши) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Быстроразваривающиеся сорта не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

Запах: яблок или груш.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры:428

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	198	158	19,8	15,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	13	13	1,3	1,3
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Мука пшеничная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,99	Са (мг):	79,15
Жиры (г):	3,51	Mg (мг):	32,06
Углеводы (г):	8,25	Fe (мг):	1,23
Эн. ценность (ккал)	83,75	С (мг):	24,14

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 501,502,503

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	54	54	5,4	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	6	6	0,6	0,6
Вода	124	124	12,4	12,4
Выход с сахаром		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0	Ca (мг):	3,15
Жиры (г):	0	Mg (мг):	2,64
Углеводы (г):	6,03	Fe (мг):	0,51
Эн.ценность (ккал):	25	C (мг):	0

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 307

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	120	12,0	12,0
Молоко	60	60	6,0	6,0
Масло омлетной смеси		180		18,0
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса готового омлета		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	16,36	Ca (мг):	139,68
Жиры (г):	18,68	Mg (мг):	22,8
Углеводы (г):	3,81	Fe (мг):	3,07
Эн.ценность (ккал):	246	C (мг):	0,78

Технология приготовления

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

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретый противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+-2°C.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 18

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 431

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
с 01.09-31.10	158	119	15,8	11,9
с 31.10-31.12	164	119	16,4	11,9
с 31.12-28.02	183	119	18,3	11,9
с 29.02-01.09	199	119	19,9	11,9
Масса отварного картофеля		116		11,6
Масло коровье сладкосливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,30	Ca (мг):	15,2
Жиры (г):	5,32	Mg (мг):	25,52
Углеводы (г):	16,12	Fe (мг):	0,94
Эн.ценность (ккал):	121,57	C (мг):	9,6

Технология приготовления

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 20° 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 419

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

* по сборнику рецептов под рецептурой № 419 указан рис отварной, в данной рецептуре рис отварной готовится и подается с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	47	47	4,7	4,7
Вода	282	282	28,2	28,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход		125		12,5
Морковь				
До 1 января	25	20	2,5	2,0
С 1 января	27	20	2,7	2,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томат-пюре	5	5	0,5	0,5
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	2	2	0,2	0,2
Масса пассерованных овощей		25		2,5
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,55	Ca (мг):	2,34
Жиры (г):	3,32	Mg (мг):	20,66
Углеводы (г):	27,43	Fe (мг):	0,65
Эн. ценность (ккал)	179	C (мг):	2,55

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду (6 л воды, 40 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь, без последующей промывки. Заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения, добавляют пассерованные с томатом овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

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

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу

Номер рецептуры: 370

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	52	47	5,2	4,7
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	64	47	6,4	4,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	11	11	11	1,1
Лук репчатый	20	17	2,0	1,7
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Огурцы соленые	36	20	3,6	2,0
Картофель				
С 1.09-31.10	178	134	17,8	13,4
С 1.11-31.12	192	134	19,2	13,4
С 1.01-28-29.02	206	134	20,6	13,4
С 1.03	224	134	22,4	13,4
Масса тушеного мяса		30		3,0
Масса соуса и овощей		170		17,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,09	Ca (мг):	66,99
Жиры (г):	8,96	Mg (мг):	42,08
Углеводы (г):	20,44	Fe (мг):	2,0
Эн.ценность (ккал):	204	C (мг):	12,3

Технология приготовления

Мясо нарезают порционно, заливают горячим готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности и закрывают посуду при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - коричневый.

Вкус: мяса в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 21

Наименование изделия: Печень говяжья по-строгановски

Номер рецептуры: 403

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	90	74	9,0	7,4
Масса отварной печени		50		5,0
Мука пшеничная	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	1,2	1,2	0,12	0,12
Овощной отвар или вода	23	23	2,3	2,3
Масса соуса		23		2,3
Сметана	8	8	0,8	0,8
Выход		30		3,0
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,75	Ca (мг):	25,59
Жиры (г):	5,51	Mg (мг):	20,56
Углеводы (г):	9,05	Fe (мг):	1,18
Эн. ценность (ккал)	96,6	C (мг):	11,73

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.

Зачищенную от пленок говяжью печень, нарезают брусочками, отваривают, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки печени сохранена, уложена вместе с соусом сметанным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: серый.

Вкус: печени в сочетании со сметаной.

Запах: печени в сочетании со сметаной.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 22

Наименование изделия: Бефстроганов

Номер рецептуры:372,451

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории бескостная	68	62	6,8	6,2
Или говядина 1 категории на костях	84	62	8,4	6,2
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	3,8	3	0,38	0,3
С 1 января до 1 сентября	4,0	3	0,4	0,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Масса отварного мяса		40		4,0
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января до 1 сентября	9,3	7	0,93	0,7
Масса отварной моркови		6		0,6
Соус сметанный		30		3,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1

Овощной отвар или вода	20	20	2,0	2,0
Масса соуса		14		1,4
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход с соусом сметанным		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,93	Ca (мг):	14,87
Жиры (г):	7,75	Mg (мг):	11,94
Углеводы (г):	2,41	Fe (мг):	1,04
Эн. ценность (ккал)	107	C (мг):	0,22

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой.

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

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

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку.

Консистенция: мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: вареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 23

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: 531

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Изюм	19	19	1,9	1,9
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	184	184	18,4	18,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,34	Ca (мг):	15,5
Жиры (г):	0	Mg (мг):	7,98
Углеводы (г):	22,52	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	90	C (мг):	0

Технология приготовления

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Изюм варят 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: компот с сухофруктами налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи

Запах: отварного изюма.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 24

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками**Номер рецептуры:** 154,175**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
с 01.09-31.10	92	69	9,2	6,9
с 31.10-31.12	99	69	9,9	6,9
с 31.12-28.02	106	69	10,6	6,9
с 29.02-01.09	115	69	11,5	6,9
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	9	7	0,9	0,7
С 1 января до 1 сентября	10	7	1,0	0,7
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Бульон или вода	121	121	12,1	12,1
Выход		172		17,2
Фрикадельки мясные готовые		28		2,8
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная	35	32	3,5	3,2
Или говядина 1	44	32	4,4	3,2

категории на костях				
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Вода	3	3	0,3	0,3
Яйца	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		38		3,8
Выход фрикаделек		28		2,8
Выход супа с мясными фрикадельками		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,98	Ca (мг):	15,01
Жиры (г):	4,63	Mg (мг):	27,93
Углеводы (г):	9,92	Fe (мг):	1,12
Эн.ценность (ккал):	120	C (мг):	7,37

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C 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 не ниже 75° 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 527

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Смесь сухофруктов	19	19	1,9	1,9
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	184	184	18,4	18,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,42	Ca (мг):	42,48
Жиры (г):	0	Mg (мг):	5,70
Углеводы (г):	18,45	Fe (мг):	1,17
Эн. ценность (ккал)	78	C (мг):	0,38

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.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Температура подачи не выше 20°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 273

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	23	23	2,3	2,3
Молоко	150	150	15,0	15,0
Вода	39	39	3,9	3,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,91	Ca (мг):	185,68
Жиры (г):	9,13	Mg (мг):	39,69
Углеводы (г):	26,84	Fe (мг):	0,72
Эн.ценность (ккал):	216	C (мг):	1,95

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают крупу и варят, периодически помешивая, варят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, 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 привкусом сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная

Номер рецептуры: 124

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	66	53	6,6	5,3
С 1 января	70	53	7,0	5,3
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Томатное пюре	18	18	1,8	1,8
Лимонная кислота	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	1	1	0,1	0,1
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,75	Ca (мг):	25,59
Жиры (г):	5,51	Mg (мг):	20,56
Углеводы (г):	9,05	Fe (мг):	1,18
Эн. ценность (ккал)	96,6	C (мг):	11,73

Технология приготовления

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: малиново-красный.

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

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом

Номер рецептуры: 133

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	17	15	1,7	1,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	20	15	2,0	1,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	39	31	3,9	3,1
С 1 января	41	31	4,1	3,1
Капуста свежая	19	15	1,9	1,5
Картофель				
С 1.09-31.10	20	15	2,0	1,5

С 1.11-31.12	21	15	2,1	1,5
С 1.01-28-29.02	23	15	2,3	1,5
С 1.03	25	15	2,5	1,5
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	8	7	0,8	0,,7
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	00,5
Лимонная кислота	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1,7	1,7	0,17	0,17
Бульон или вода	153	153	15,3	15,3
Выход супа		191		19,1
Сметана	9	9	0,9	0,9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		10		1,0
Выход супа со сметаной/с мясом птицы		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,94	Са (мг):	28,97
Жиры (г):	4,47	Mg (мг):	22,35
Углеводы (г):	7,33	Fe (мг):	0,99
Эн.ценность (ккал):	96,0	С (мг):	7,34

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовый бульон процеживают.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон 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, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 75°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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с печенью или мясом

Номер рецептуры: 284

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	79	66	7,9	6,6
Или мясо жилованное 1 категории	78	71	7,8	7,1
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	96	71	9,6	7,1
Масса отварного мяса или печени		44		4,4
Картофель				
С 1.09-31.10	140	105	14,0	10,5
С 1.11-31.12	150	105	15,0	10,5
С 1.01-28-29.02	162	105	16,2	10,5
С 1.03	175	105	17,5	10,5
Масса отварного протертого картофеля		98		9,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Яйца	1/13 шт.	3	0,3	0,3
Сухари	3	3	0,3	0,3

Масса полуфабриката		149		14,9
Масса запеченного блюда		127		12,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход с маслом сливочным		130		13,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,52	Ca (мг):	16,23
Жиры (г):	9,57	Mg (мг):	26,0
Углеводы (г):	13,24	Fe (мг):	3,28
Эн.ценность (ккал):	179,11	C (мг):	3,45

Технология приготовления

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

Печень предварительно тушат или отваривают, пропускают через мясорубку.

Отварную говядину нарезают на порции, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180° С в течение 8-10 минут.

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 противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо (или печень) , а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течении 25-30 минут при температуре 250-280° . Готовую запеканку нарезают порционно.

Отпускают готовую запеканку с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - румяная.

Вкус: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

Запах: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 170

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода	90	90	9,0	9,0
Крупа рисовая, манная, кукурузная, «Геркулес»	12	12	1,2	1,2
Или ячневая, перловая, пшено	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,24	Ca (мг):	140,54
Жиры (г):	4,22	Mg (мг):	20,92
Углеводы (г):	15,99	Fe (мг):	0,29
Эн.ценность (ккал):	121	C (мг):	0,78

Технология приготовления

Рисовую, гречневую крупы просеивают, промывают.

Манную крупу, хлопья «Геркулес» просеивают

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

Манную крупу всыпают постепенно в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности.

При отпуске суп заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа крупа разваренная; на поверхности масло сливочное.

Консистенция: жидкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части - белый с кремовым оттенком, на поверхности - слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла и молока.

Запах: кипяченого молока; выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 501,504,505

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	117	117	11,7	11,7
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,06	Ca (мг):	5,95
Жиры (г):	0,01	Mg (мг):	3,48
Углеводы (г):	6,24	Fe (мг):	0,55
Эн. ценность (ккал)	27	C (мг):	2,80

Технология приготовления

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

В котле заваривают чай-заварку и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

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

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 32

Наименование изделия: Помидоры свежие

Номер рецептуры: 112

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	8,40
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12,00
Углеводы (г):	2,28	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность (ккал):	13,80	C (мг):	15,00

Технология приготовления

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: свежих помидоров.

Запах: свежих помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 351

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	59	56	5,9	5,6
Или терпуг без головы потрошенный	86	56	8,6	5,6
Или горбуша без головы потрошенная	72	56	7,2	5,6
Или минтай без головы потрошенный	86	56	8,6	5,6
Хлеб пшеничный	12	12	1,2	1,2
Молоко	10	10	1,0	1,0
Яйца	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		82		8,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса жареных изделий		70		7,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	10,08	Ca (мг):	37,12
Жиры (г):	1,66	Mg (мг):	32,5
Углеводы (г):	36,56	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	79,34	C (мг):	0,16

Технология приготовления

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

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут. При отпуске котлеты гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой форм, аккуратно уложены, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 34

Наименование изделия: Огурцы свежие

Номер рецептуры: 112

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	8,40
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12,00
Углеводы (г):	2,28	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность (ккал):	13,80	C (мг):	15,00

Технология приготовления

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы нарезают кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, хрустящая

Цвет: зеленый.

Вкус: свежих огурцов.

Запах: свежих огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 268

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	18	18	1,8	1,8
Молоко	135	135	13,5	13,5
Вода	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом сливочным		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,62	Ca (мг):	165,15
Жиры (г):	7,71	Mg (мг):	21,92
Углеводы (г):	23,13	Fe (мг):	0,28
Эн.ценность (ккал):	183	C (мг):	1,76

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу просеивают.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

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 сливочным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным

Номер рецептуры:327

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	118	117	11,8	11,7
Мука пшеничная	9	9	0,9	0,9
Яйца	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Сахар	13	13	1,3	1,3
Мука пшеничная	9	9	0,9	0,9
Сметана	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		152		15,2
Масло сливочное для смазки	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса готовых сырников		130		13,0
Молоко сгущенное	15	15	1,5	1,5
Выход с молоком сгущенным		130/15		130/15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	26,43	Ca (мг):	227,57
Жиры (г):	7,61	Mg (мг):	31,84
Углеводы (г):	34,68	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	321	C (мг):	0,37

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу просеивают.

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

В протертый творог добавляют муку пшеничную, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/2 нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают в смазанную сливочным маслом емкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С 10-20 минут до образования корочки, затем при температуре 180-200° С 15-20 минут.

Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, приплюснутая, без трещин.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 37

Наименование изделия: Зразы рубленые

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 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	42	38	4,2	3,8
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	52	38	5,2	3,8
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Молоко	11	11	1,1	1,1
Котлетная масса		56		5,6
Фарш				
Лук репчатый	33	28	3,3	2,8
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса пассерованного лука		13		1,3
Яйца	1/6 шт.	7	0,7	0,7
Масса фарша		20		2,0
Сухари	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката		82		8,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,05	Ca (мг):	29,52
Жиры (г):	44	Mg (мг):	18,05
Углеводы (г):	11,02	Fe (мг):	1,08
Эн. ценность (ккал)	117	C (мг):	2,94

Технология приготовления

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

Измельченное на мясорубке мясо формируют в виде лепешки толщиной 1 см, на середину кладут фарш (измельченный пассерованный лук, рубленые вареные яйца). После этого края лепешки соединяют, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с тупым концом, сравнительно обжаренной тонкой корочкой.

Консистенция: рыхлая, сочная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – серый, фарш-желтоватый от яиц и лука.

Вкус: жареного мяса с привкусом фарша и з вареных яиц и обжаренного лука, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса с ароматом лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка морковная с творогом с молоком сгущенным

Номер рецептуры:320

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	76	75	7,6	7,5
Крупа манная	9	9	0,9	0,9
Сахар	19	19	1,9	1,9
Морковь				
До 1 января	29	23	2,9	2,3
С 1 января	31	23	3,1	2,3
Яйцо	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Молоко	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сухари	5	5	0,5	0,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масса готовой запеканки		140		14,0
Молоко сгущенное	20	20	2,0	2,0
Выход с молоком сгущенным		140/20		140/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	17,03	Ca (мг):	213,57
Жиры (г):	14,62	Mg (мг):	0,91
Углеводы (г):	38,48	Fe (мг):	0,81
Эн.ценность (ккал):	367,33	C (мг):	1,05

Технология приготовления

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

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу просеивают.

Морковь шинкуют и ушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью, морковью. 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 180 - 200 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см.

Температура подачи не ниже 65°C.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога, моркови.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша ячневая молочная жидкая

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельна. – М.:Дели принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	23	23	2,3	2,3
Молоко	150	150	15,0	15,0
Вода	39	39	3,9	3,9
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,47	Ca (мг):	197,75
Жиры (г):	8,67	Mg (мг):	2,17
Углеводы (г):	26,60	Fe (мг):	0,51
Эн.ценность (ккал):	209	C (мг):	1,95

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают крупу и варят, периодически помешивая, варят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: коричневый или кремовый.

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

Запах: ячневой каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы

Номер рецептуры: 149,150

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	16	14	16	14
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	20	14	20	14
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка бульона				
Картофель				
С 1.09-31.10	53	40	5,3	4,0
С 1.11-31.12	57	40	5,7	4,0
С 1.01-28-29.02	62	40	6,2	4,0
С 1.03	67	40	6,7	4,0
Горох лущенный	24	23	2,3	2,3

Или фасоль консервированная	38	23	3,8	2,3
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
Выход		200		20,0
Птица отварная		10		1,0
Выход супа с мясом птицы		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	10,0	Ca (мг):	33,55
Жиры (г):	4,39	Mg (мг):	36,36
Углеводы (г):	21,09	Fe (мг):	2,28
Эн.ценность (ккал):	159	C (мг):	4,65

Технология приготовления

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горох подготавливают: перебирают, моют в холодной воде 3-4 часа, отваривают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

В бульон или воду добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, фасоль консервированную (при приготовлении супа с фасолью консервированной) и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

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

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

Цвет: желтый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт
Номер рецептуры: 535

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.)	185	180	18,5	18,0
Выход		180		18,0
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.)	206	200	20,6	20,0
Выход		200		20,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
180 гр.**

Белки (г):	5,23	Ca (мг):	216
Жиры (г):	5,76	Mg (мг):	25,2
Углеводы (г):	7,2	Fe (мг):	0,19
Эн.ценность (ккал):	106,2	C (мг):	1,27

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
200 гр.**

Белки (г):	5,81	Ca (мг):	240,0
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	28,0
Углеводы (г):	8,0	Fe (мг):	0,21
Эн.ценность (ккал):	118,0	C (мг):	1,41

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра морковная

Номер рецептуры: 124

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	56	45	5,6	4,5
С 1 января	60	45	6,0	4,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5
Лимонная кислота	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,52	Ca (мг):	28,22
Жиры (г):	7,62	Mg (мг):	18,3
Углеводы (г):	3,46	Fe (мг):	0,86
Эн.ценность (ккал):	142,1	C (мг):	8,66

Технология приготовления

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой.

Температура подачи не выше 14°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 43

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо	3 шт.	120	12,0	12,0
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	90	90	9,0	9,0
Масса омлетной смеси		210		21,0
Сыр	10	9	1,0	0,9
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса готового омлета		177		17,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	19,19	Ca (мг):	254,64
Жиры (г):	21,15	Mg (мг):	30,15
Углеводы (г):	5,24	Fe (мг):	3,19
Эн.ценность (ккал):	287	C (мг):	1,23

Технология приготовления

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

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

Яйца разбивают, к яичной смеси добавляют молоко и соль, перемешивают, слегка взбивают до однородной пены, добавляют тертый сыр и выливают слоем в 2,5-3 см емкость с растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200° С. Омлет можно варить на пару.

При отпуске нарезают на кусочки и поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, сыра, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, сыра, молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 171

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	120	120	12,0	12,0
Вода	64	64	6,4	6,4
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар	2	2	0,2	0,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,04	Ca (мг):	147,58
Жиры (г):	5,37	Mg (мг):	19,36
Углеводы (г):	18,57	Fe (мг):	0,34
Эн.ценность (ккал):	142	C (мг):	0,78

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 кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 501,506,507

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Молоко	20	20	2,0	2,0
Вода	104	104	10,4	10,4
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,87	Ca (мг):	39,15
Жиры (г):	0,75	Mg (мг):	6,84
Углеводы (г):	7,47	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность (ккал):	41	C (мг):	0,39

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку, доливают кипяток, добавляют сахар и кипяченое молоко доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: молочный.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с молоком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): 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 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	21	18	2,1	1,8
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	26	18	2,6	1,8
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Картофель				
С 1.09-31.10	80	60	8,0	6,0
С 1.11-31.12	86	60	8,6	6,0
С 1.01-28-29.02	92	60	9,2	6,0
С 1.03	100	60	10,0	6,0
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	8	8	0,8	0,8
Или рисовая, пшено, хлопья «Геркулес»	4	4	0,4	0,4

Или манная	7	7	0,7	0,7
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой	140	140	14,0	14,0
Бульон или вода для остальных круп	151	151	15,1	15,1
Выход супа		200		20,0
Птица отварная		13		1,3
Выход супа с мясом птицы		200/13		200/13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,66	Ca (мг):	16,42
Жиры (г):	4,37	Mg (мг):	22,56
Углеводы (г):	20,54	Fe (мг):	0,94
Эн.ценность (ккал):	131,91	C (мг):	6,68

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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 1-2 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу всыпают в суп за 10-15 мин до его готовности

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: картофеля и пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры: 363,428

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	45	41	4,5	4,1
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	56	41	5,6	4,1
Масса отварного мяса		25		2,5
Капуста свежая	264	211	26,4	21,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре	18	18	1,8	1,8
Морковь				
До 1 января	15	12	1,5	1,2
С 1 января	16	12	1,6	1,2
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Выход капусты тушеной		200		20,0
Выход капусты тушеной с мясом		225		22,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,55	Ca (мг):	110,2
Жиры (г):	7,01	Mg (мг):	47,87
Углеводы (г):	11,27	Fe (мг):	2,20
Эн. ценность (ккал)	149	C (мг):	32,46

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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

Гоявядину тваривают, нарезают поперек волокон порционно.

Подают капусту тушеную с мясом

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата и овощей и мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное с мясом

Номер рецептуры: 201,363

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	66	60	6,6	6,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	81	60	8,1	6,0
Масса отварного мяса		37		3,7
Масло растительное	1,7	1,7	0,17	0,17
Картофель				
С 1.09-31.10	78	59	7,8	5,9
С 1.11-31.12	84	59	8,4	5,9
С 1.01-28-29.02	91	59	9,1	5,9
С 1.03	99	59	9,9	5,9
Морковь				
До 1 января	15	12	1,5	1,2
С 1 января	16	12	1,6	1,2
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3

Мука пшеничная	0,9	0,9	0,09	0,09
Масса гарнира и соуса		93		9,3
Выход		130		13,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,34	Ca (мг):	22,2
Жиры (г):	8,7	Mg (мг):	29,68
Углеводы (г):	10,43	Fe (мг):	1,14
Эн.ценность (ккал):	192,4	C (мг):	5,79

Технология приготовления

Говядину предварительно отваривают. Отварное мясо нарезают на кусочки, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены на тарелочку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое

Номер рецептуры:534

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	190	180	19,0	18,0
Выход		180		18,0
Молоко	211	200	21,1	20,0
Выход		200		20,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
180 гр.**

Белки (г):	5,22	Ca (мг):	0,0
Жиры (г):	4,5	Mg (мг):	25,2
Углеводы (г):	8,64	Fe (мг):	0,18
Эн.ценность (ккал):	97,2	C (мг):	2,34

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
200 гр.**

Белки (г):	5,8	Ca (мг):	240
Жиры (г):	5,0	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	9,6	Fe (мг):	0,2
Эн.ценность (ккал):	108	C (мг):	2,6

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде не более 2 - 3 минут, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20°C-холодного, горячего - температура подачи не ниже 75°C..

Требования к качеству

Внешний вид: напиток белого цвета.

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, аромат кипяченого молока, не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Запах: кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 266

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

По сборнику рецептов крупа рисовая заменена на ячневую.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	14	14	1,4	1,4
Крпа пшенная	10	10	1,0	1,0
Молоко	135	135	13,5	13,5
Вода	23	23	2,3	2,3
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,83	Ca (мг):	165,24
Жиры (г):	7,99	Mg (мг):	33,53
Углеводы (г):	27,18	Fe (мг):	0,5
Эн.ценность (ккал):	202,5	C (мг):	1,76

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полгоутосоти. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют

сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: молочной каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное

Номер рецептуры: 201

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1.09-31.10	100	75	10,0	7,5
С 1.11-31.12	107	75	10,7	7,5
С 1.01-28-29.02	116	75	11,6	7,5
С 1.03	125	75	12,5	7,5
Морковь				
До 1 января	43	34	4,3	3,4
С 1 января	45	34	4,5	3,4
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13
Масса гарнира и соуса		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,49	Ca (мг):	22,56
Жиры (г):	4,34	Mg (мг):	31,96
Углеводы (г):	16,53	Fe (мг):	1,04
Эн.ценность (ккал):	117	C (мг):	8,19

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками или кубиками. Делают соус: пассеруют муку, добавляют морковь, томатное пюре и лук репчатый, готовые овощи добавляют в тушеный картофель за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи уложены на тарелочку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам.

Запах: свойственный овощам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая
Номер рецептуры: 243

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	63	63	6,3	6,3
Вода	96	96	9,6	9,6
Масса каши		130		13,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		135		13,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,78	Ca (мг):	13,42
Жиры (г):	5,51	Mg (мг):	122,85
Углеводы (г):	35,13	Fe (мг):	4,13
Эн. ценность (ккал)	218,89	C (мг):	0

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная под молочным соусом

Номер рецептуры: 233

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	53	52	5,3	5,2
Или терпуг без головы потрошенный	80	52	8,0	5,2
Или горбуша без головы потрошенная	67	52	6,7	5,2
Или минтай без головы потрошенный	80	52	8,0	5,2
Масса припущенной рыбы		43		4,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соус молочный для запекания		31		3,1
Молоко	31	31	3,1	3,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		78		7,8
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,25	Ca (мг):	52,39
Жиры (г):	5,85	Mg (мг):	26,01
Углеводы (г):	29,62	Fe (мг):	0,36
Эн.ценность (ккал):	91,7	C (мг):	0,39

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе без кожи и костей, укладывают на смазанное дно сотейника, добавляют соль, подливают (1/3 высоты) немного горячего бульона, плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На сковороду наливают 1/5 часть соуса, укладывают припущенную рыбу, заливают соусом, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250° С в течение 15 минут.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом, в котором она тушилась.

Соус молочный для запекания: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки рыбы под молочным соусом.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом молочного соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из рыбы

Номер рецептуры: 171

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	74	71	7,4	7,1
Или терпуг без головы потрошенный	108	71	10,8	7,1
Или горбуша без головы потрошенная	90	71	9,0	7,1
Или минтай без головы потрошенный	108	71	10,8	7,1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Масса пассерованного лука		10		1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса жареной рыбы		60		6,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,3	Са (мг):	18,48
Жиры (г):	2,95	Mg (мг):	23,37
Углеводы (г):	2,84	Fe (мг):	0,46
Эн.ценность (ккал):	71,4	С (мг):	0,81

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке и запекают вместе с мелко нарезанным луком при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

При отпуске запеченные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложен на тарелку и полит соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы в сочетании с луком репчатый, умеренно соленый.

Запах: рыбный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной, с мясом

Номер рецептуры: 144

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	17	15	1,7	1,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	20	15	2,0	1,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Капуста белокочанная свежая	48	38	4,8	3,8
Картофель				
С 1.09-31.10	31	23	3,1	2,3
С 1.11-31.12	33	23	3,3	2,3
С 1.01-28-29.02	35	23	3,5	2,3
С 1.03	38	23	3,8	2,3
Морковь				

До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
Томатное пюре	1,7	1,7	0,17	0,17
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	153	153	15,3	15,3
Выход супа		191		19,1
Сметана	9	9	0,9	0,9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		10		1,0
Выход супа со сметаной/с мясом		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,14	Ca (мг):	36,03
Жиры (г):	5,83	Mg (мг):	20,95
Углеводы (г):	6,77	Fe (мг):	0,75
Эн.ценность (ккал):	99,23	C (мг):	15,03

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон 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 пассерованное томатное пюре, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушенная в томате с овощами

Номер рецептуры: 349

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	62	60	6,2	6,0
Или терпуг без головы потрошенный	92	60	9,2	6,0
Или горбуша без головы потрошенная	78	60	7,8	6,0
Или минтай без головы потрошенный	92	60	9,2	6,0
Вода или бульон	18	18	1,8	1,8
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Сахар	0,04	0,04	0,004	0,004
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами с соусом		70		7,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,53	Ca (мг):	23,11
Жиры (г):	1,9	Mg (мг):	30,37
Углеводы (г):	1,37	Fe (мг):	0,52
Эн. ценность (ккал)	53,09	C (мг):	1,3

Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают на филе без кожи и костей, укладывают в посуду в 2 слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томатное пюре, соль, сахар, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором тушилась.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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 овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная

Номер рецептуры: 409

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята 1 категории потрошенные	114	99	11,4	9,9
Морковь				
До 1 января	7,5	6	0,5	0,6
С 1 января	8	6	0,8	0,6
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	14,76	Ca (мг):	27,3
Жиры (г):	9,52	Mg (мг):	14,0
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	1,26
Эн.ценность (ккал):	147,55	C (мг):	0

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л. на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят при слабом кипении до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают остыть и нарубают на порции.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки мяса птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса птицы, корочки - белый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный вареной птице.

Запах: свойственный отварному мясу птицы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица в соусе с томатом

Номер рецептуры: 410

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Птица 1 категории потрошенная	66	57	6,6	5,7
Масса тушек вареных кур		41		4,1
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14
Чеснок	0,8	0,6	0,08	0,06
Сметана	3	3	0,3	0,3
Морковь				
До 1 января	7,5	6	0,75	0,6
С 1 января	8,0	6	0,8	0,6
Вода или бульон	27	27	2,7	2,7
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,06	Ca (мг):	5,22
Жиры (г):	4,72	Mg (мг):	2,53
Углеводы (г):	2,38	Fe (мг):	0,16
Эн. ценность (ккал)	60,19	C (мг):	0,71

Технология приготовления

Птицу отваривают тушками, порционируют. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томатное пюре, пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют без изменения цвета, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук – проваривают 15-20 минут, вводят томатное пюре, варят, закладывают птицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: несколько кусочков мяса, залиты соусом со сметаной, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса птицы.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая молочная жидкая

Номер рецептуры: 274

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	18	18	1,8	1,8
Молоко	135	135	13,5	13,5
Вода	35	35	3,5	3,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		175		17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,02	Ca (мг):	13,01
Жиры (г):	7,71	Mg (мг):	27,62
Углеводы (г):	23,72	Fe (мг):	0,28
Эн.ценность (ккал):	183,6	C (мг):	1,76

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают подготовленную рисовую крупу и варят периодически помешивая до готовности.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: белый.

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

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 60

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории бескостная	66	60	6,6	6,0
Или говядина 1 категории на костях	81	60	8,1	6,0
Крупа рисовая	9	9	0,9	0,9
Масса отварного риса		24		2,4
Лук репчатый	10	9	1,0	0,9
Яйцо	1/3шт.	13	1,3	1,3
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса пассерованного лука		4		0,4
Капуста белокочанная	112	90	11,2	9,0
Масса отварной капусты		84		8,4
Мука пшеничная	24	24	2,4	2,4
Масса полуфабриката		171		17,1
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Масс готовых голубцов		150		15,0
Выход		150		150

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	16,25	Ca (мг):	59,5
Жиры (г):	9,16	Mg (мг):	39,65
Углеводы (г):	24,01	Fe (мг):	1,83
Эн.ценность (ккал):	248	C (мг):	18,4

Технология приготовления

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкуси запах: мяса и капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями, с мясом птицы

Номер рецептуры: 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	16	14	16	14
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	20	14	20	14
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Макаронные изделия	8	8	0,8	0,8
Картофель				
С 1.09-31.10	91	60	9,1	6,0
С 1.11-31.12	102	60	10,2	6,0
С 1.01-28-29.02	109	60	10,9	6,0

С 1.03	119	60	11,9	6,0
Морковь				
До 1 января	11	8	1,1	0,8
С 1 января	12	8	1,2	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
Выход супа		200		20,0
Птица отварная		10		1,0
Выход супа с мясом птицы		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,03	Ca (мг):	16,36
Жиры (г):	4,16	Mg (мг):	21,06
Углеводы (г):	18,93	Fe (мг):	0,96
Эн.ценность (ккал):	131,02	C (мг):	6,68

Технология приготовления

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 1-2 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, макаронные изделия. Форма макаронных изделий сохранена.

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, макаронных изделий.

Запах: пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 62

Наименование изделия: Блинчики с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 547,490

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная	13	13	1,3	1,3
Молоко	31	31	3,1	3,1
Яйца	1/13 шт.	3	0,3	0,3
Сахар	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Масса теста		46		4,6
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Масса жареных блинчиков		30		3,0
Молоко сгущенное	20	20	2,0	2,0
Выход готовых блинчиков с молоком сгущенным		30/20		30/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,8	Ca (мг):	98,75
Жиры (г):	4,39	Mg (мг):	13,04
Углеводы (г):	21,4	Fe (мг):	0,28
Эн.ценность (ккал):	131	C (мг):	0,6

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C 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), 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 не ниже 65° 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.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
КГБДОУ «Березовский детский сад»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Сушка на сметане

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГБДОУ «Березовский детский сад».

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			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана с м. д.ж. не более 15%	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	30	30	3,0	3,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0

Яйцо	1/5 шт.	8	0,5	0,8
Сахар	8	8	0,8	0,8
Масса полуфабриката		60		6,0
Масло растительное (для смазки листов)	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		50		5,0

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

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

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 20°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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 свежесдобной 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

Белки (г):	4,09	Ca (мг):	14,69
Жиры (г):	9,31	Mg (мг):	4,77
Углеводы (г):	24,48	Fe (мг):	0,43
Эн.ценность (ккал):	209	C (мг):	0,04

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством (шеф-повар)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая
(промышленного производства)

Номер рецептуры: 121

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая (промышленного производства)	63	60	6,3	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,72	Ca (мг):	19,2
Жиры (г):	2,82	Mg (мг):	7,8
Углеводы (г):	4,62	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	46,8	C (мг):	5,76

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное
(порциями)

Номер рецептуры: 111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		5		0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,05	Ca (мг):	1,2
Жиры (г):	3,6	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,05	Fe (мг):	0,01
Эн.ценность (ккал):	33	C (мг):	0

Технология приготовления

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: соответствует маслу.

Запах: соответствует маслу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей, с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 148

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	22	20	2,2	2,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	28	20	2,8	2,0
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Капуста белокочанная	19	15	1,9	1,5
Картофель				
С 1.09-31.10	51	38	5,1	3,8
С 1.11-31.12	54	38	5,4	3,8
С 1.01-28-29.02	59	38	5,9	3,8
С 1.03	63	38	6,3	3,8

Горошек зеленый консервированный	9	6	0,9	0,6
Или фасоль консервированная	10	6	1,0	0,6
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	144	144	14,4	14,4
Выход		191		19,1
Сметана	9	9	0,9	0,9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		13		1,3
Выход супа со сметаной/с мясом		200/13		200/13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,91	Ca (мг):	36,41
Жиры (г):	5,45	Mg (мг):	22,54
Углеводы (г):	9,63	Fe (мг):	0,81
Эн.ценность (ккал):	103,63	C (мг):	6,98

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской

иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовый бульон процеживают.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

ратуре +75° С до раздачи не более часа.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

В бульон или воду добавляют картофель, пассерованные морковь и лук, консервированную фасоль и варят до готовности.

За 5-10 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: желтый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский со сметаной, с мясом

Номер рецептуры: 139

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	17	15	1,7	1,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	20	15	2,0	1,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Картофель				
С 1.09-31.10	74	56	7,4	5,6
С 1.11-31.12	80	56	8,0	5,6
С 1.01-28-29.02	86	56	8,6	5,6
С 1.03	94	56	9,4	5,6
Крупа рисовая, овсяная, пшеничная	2	2	0,2	0,2
Морковь				

До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2
Огурцы соленые	20	11	2,0	1,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
Выход супа		191		19,1
Сметана	9	9	0,9	0,9
Выход супа со сметано		200		20,0
Говядина отварная		10		1,0
Выход супа со сметаной/с мясом		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,48	Ca (мг):	22,14
Жиры (г):	6,81	Mg (мг):	23,51
Углеводы (г):	16,17	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	137,53	C (мг):	6,09

Технология приготовления

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

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Крупы овсяную, пшеничную, рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°C.

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; перловая крупа хорошо разварившаяся, 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры: 346

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	73	71	7,3	7,1
Или терпуг без головы потрошенный	108	71	10,8	7,1
Или горбуша без головы потрошенная	91	71	91	7,1
Или минтай без головы потрошенный	108	71	10,8	7,1
Масса готовой рыбы		58		5,8
Картофель				
С 1.09-31.10	134	98*	13,4	9,8*
С 1.11-31.12	144	98*	14,4	9,8*
С 1.01-28-29.02	155	98*	15,5	9,8*
С 1.03	169	98*	16,9	9,8*
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соус белый на рыбном бульоне		67		6,7
Бульон рыбный		75		7,5
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3

Лимонная кислота	0,13	0,13	0,013	0,013
Выход соуса белого на рыбном бульоне		67		6,7
Сухари	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	11,14	Ca (мг):	38,99
Жиры (г):	6,76	Mg (мг):	39,93
Углеводы (г):	54,16	Fe (мг):	1,36
Эн.ценность (ккал):	179	C (мг):	12,93

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе без кожи и костей, посыпают солью, кладут на смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250° С в течение 30-40 минут.

Для приготовления соуса на рыбном бульоне: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения ее 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 и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: на поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

Консистенция: сочная.

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

Вкус: рыбы, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
КГБДОУ «Березовский детский сад»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 69

Королевская ватрушка

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГБДОУ «Березовский детский сад».

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			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	15	15	1,5	1,5
Сахар	5	5	0,5	0,5

Масса полуфабриката «крошки»		35		3,5
Творожный фарш		25		2,5
Масло растительное смазки листов	0,2	0,2	0,02	0,02
Фарш творожный				
Творог	24	23	2,4	2,3
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Сахар	5	5	0,5	0,5
Выход фарша творожного		30		3,0
Выход изделия		50		5,0

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания.

Технология приготовления

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

Охлажденное сливочное масло натирают на терке или мелко измельчают, добавляют просеянную муку, сахар и растирают до состояния «крошки».

Для фарша творожного: творог пропускают через протирающую машину, затем добавляют яйцо, сахар и все тщательно перемешивают.

На противень или форму, смазанную маслом укладывают слоями: первый слой - 1/2 часть «крошки», 2 слой - фарш творожный, 3 слой - оставшую крошку и выпекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-240° С, 10-15 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 20°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки королевской ватрушки.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый творожного фарша-на разрезе, коричневый-корочки.

Вкус: умеренно сладкий, творога.

Запах: творога, приятный.

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

Белки (г):	6,76	Ca (мг):	41,12
Жиры (г):	11,84	Mg (мг):	6,47
Углеводы (г):	17,83	Fe (мг):	0,31
Эн.ценность (ккал):	212	C (мг):	0,11

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством (шеф-повар)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 70

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом «ежики»

Номер рецептуры: 395

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории бескостная	51	46	5,1	4,6
Или говядина 1 категории на костях	62	46	6,2	4,6
Вода	7	7	0,7	0,7
Крупа рисовая	6	6	0,6	0,6
Масса готового рассыпчатого риса		18		1,8
Лук репчатый	21	18	2,1	1,8
Яйцо	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		8		0,8
Мука пшеничная	11	11	1,1	1,1
Масса полуфабриката		83		8,3
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,49	Ca (мг):	12,30
Жиры (г):	9,59	Mg (мг):	17,11
Углеводы (г):	12,07	Fe (мг):	0,87
Эн.ценность (ккал):	170,63	C (мг):	1,75

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 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C 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, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, добавляют воду и тушат 8-10 мин. Можно запекать в жарочном шкафу.

При отпуске тефтели гарнируют.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры:319

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	149	148	14,9	14,8
Крупа манная	12	12	1,2	1,2
Или мука пшеничная	12	12	1,2	1,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Яйцо	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сухари	5	5	0,5	0,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масса готовой запеканки		160		16,0
Молоко сгущенное	20	20	2,0	2,0
Выход с молоком сгущенным		160/20		160/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	33,02	Ca (мг):	288,27
Жиры (г):	9,78	Mg (мг):	38,93
Углеводы (г):	33,31	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	370	C (мг):	0,48

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу просеивают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C 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 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° С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя не более 3 - 4 см.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	52	47	5,2	4,7
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	64	47	6,4	4,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Картофель				
С 1.09-31.10	174	131	17,4	13,1
С 1.11-31.12	187	131	18,7	13,1
С 1.01-28-29.02	202	131	20,2	13,1
С 1.03	29	131	2,9	13,1
Лук репчатый	20	17	2,0	1,7
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Масса тушеного мяса		30		3,0
Масса готовых овощей		170		17,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,75	Ca (мг):	61,55
Жиры (г):	8,93	Mg (мг):	37,3
Углеводы (г):	19,57	Fe (мг):	1,87
Эн.ценность (ккал):	198	C (мг):	11,35

Технология приготовления

Мясо нарезают порционно. Картофель и лук нарезают - дольками. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 308

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	80	8,0	8,0
Молоко	80	80	8,0	8,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Горошек зеленый	60	39	6,0	3,9
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	12,28	Ca (мг):	149
Жиры (г):	13,8	Mg (мг):	28,99
Углеводы (г):	5,48	Fe (мг):	2,33
Эн.ценность (ккал):	193	C (мг):	4,55

Технология приготовления

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек

консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретый противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+-2°С.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый с вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1.09-31.10	21	21	2,1	2,1
С 1.11-31.12	22	22	2,2	2,2
С 1.01-28-29.02	24	24	2,4	2,4
С 1.03	26	26	2,6	2,6
Масса картофеля без учета т/о		15,5		1,55
Масса вареного очищенного картофеля		15		1,5
Свекла				
До 1 января	11,5	11,5	11,5	11,5
С 1 января	12,2	12,2	12,2	1
Масса свеклы без учета т/о		9,2		9,2
Масса вареной очищенной свеклы		9		9
Морковь				
До 1 января	7,6	7,6	7,6	7,6
С 1 января	8,1	8,1	8,1	8,1

Масса моркови без учета т/о		6,1		6,1
Масса вареной очищенной моркови		6		0,6
Огурцы соленые	33	18	3,3	1,8
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,75	Ca (мг):	14,19
Жиры (г):	6,09	Mg (мг):	11,07
Углеводы (г):	5,68	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	75,6	C (мг):	5,61

Технология приготовления

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы, нарезают ломтиками. Репчатый лук мелко нарезают.

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

Можно делать замену овощей на зеленый горошек и капусту свежую.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны соломкой, репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови, лука репчатого - мягкая.

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

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с крупой и рыбными консервами

Номер рецептуры: 159

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Консерва рыбная	21	21	2,1	2,1
Картофель				
С 1.09-31.10	80	60	8,0	6,0
С 1.11-31.12	86	60	8,6	6,0
С 1.01-28-29.02	92	60	9,2	6,0
С 1.03	100	60	10,0	6,0
Крупа рисовая или др.	4	4	0,4	0,4
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,36	Ca (мг):	14,66
Жиры (г):	4,63	Mg (мг):	24,12
Углеводы (г):	19,37	Fe (мг):	0,83
Эн.ценность (ккал):	121,6	C (мг):	6,6

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный кубиками и рыбные консервы. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук, варят суп до готовности.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид и консистенция: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая.

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

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой со сметной, с мясом

Номер рецептуры: 160

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	17	15	1,7	1,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	20	15	2,0	1,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Капуста свежая	29	23	2,9	2,3
Картофель				
С 1.09-31.10	25	19	3,2	2,4
С 1.11-31.12	27	19	3,4	2,4
С 1.01-28-29.02	29	19	3,7	2,4
С 1.03	32	19	4,0	2,4
Крупа рисовая, перловая, овсяная,	7	7	0,8	0,8

ячневая, пшеничная				
Морковь				
До 1 января	8,8	7	1,0	0,8
С 1 января	9,3	7	1,1	0,8
Лук репчатый	8	7	1,0	0,8
Масло растительное	2	2	0,3	0,3
Бульон или вода	163	163	20,1	20,1
Выход супа		191		191
Сметана	9	9	9	9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		10		1,0
Выход супа со сметаной/с мясом		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,89	Ca (мг):	28,26
Жиры (г):	6,53	Mg (мг):	20,55
Углеводы (г):	8,34	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	121	C (мг):	7,63

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и ос сметаной.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

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

Консистенция картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 77

Наименование изделия: Салат из свеклы (моркови) с сыром и чесноком

Номер рецептуры: 58

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла вареная в кожуре с последующей очисткой				
До 1 января	70	70	7,0	7,0
С 1 января	75	75	7,5	7,5
Свекла с учетом отходов без тепловой обработки		56,1		5,61
Масса отварной очищенной свеклы		55		5,5
Или морковь вареная в кожуре с последующей очисткой				
До 1 января	69	69	6,9	6,9
С 1 января	74	74	7,4	7,4
Морковь с учетом		55,3		5,53

отходов без тепловой обработки				
Масса отварной очищенной моркови		55		5,5
Сыр твердых сортов	5	4	0,5	0,4
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет) салат из свеклы с сыром и чесноком

Белки (г):	1,94	Ca (мг):	60,13
Жиры (г):	4,23	Mg (мг):	15,79
Углеводы (г):	5,48	Fe (мг):	0,97
Эн. ценность (ккал)	68	C (мг):	4,95

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет) салат из морков с сыром и чесноком

Белки (г):	1,66	Ca (мг):	50,23
Жиры (г):	4,23	Mg (мг):	20,19
Углеводы (г):	3,61	Fe (мг):	0,37
Эн. ценность (ккал)	60	C (мг):	2,15

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 (или морковь) 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 (или морковь) соединяют с сыром, добавляют чеснок, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют маслом растительным. Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый (или оранжевый) с вкраплениями сыра.

Вкус: свеклы (или морковь), сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

Запах: свеклы (или морковь), сыра, чеснока в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 419

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	64	64	6,4	6,4
Вода	384	384	38,4	38,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		130		13,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,34	Ca (мг):	1,45
Жиры (г):	4,17	Mg (мг):	22,72
Углеводы (г):	35,56	Fe (мг):	0,61
Эн.ценность (ккал):	228	C (мг):	0

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду (6 л воды, 40 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь, без последующей промывки. Заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с фасолью и картофелем со сметаной, с мясом

Номер рецептуры: 134

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	22	20	2,2	2,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	28	20	2,8	2,0
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	39	31	3,9	3,1
С 1 января	41	31	4,1	3,1
Картофель				
С 1.09-31.10	25	20	2,5	2,0
С 1.11-31.12	27	20	2,7	2,0

С 1.01-28-29.02	31	20	3,1	2,0
С 1.03	33	20	3,3	2,0
Фасоль	13	8	1,3	0,8
Морковь				
До 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	6	5	0,18	0,15
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Лимонная кислота	0,8	0,8	0,08	0,08
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Чеснок	1	0,8	0,9	0,1
Сахар	0,8	0,8	0,8	0,8
Бульон или вода	153	153	153	153
Выход супа		191		191
Сметана	9	9	9	9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		13		1,3
Выход супа со сметаной/с мясом		200/13		200/13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,9	Са (мг):	49,17
Жиры (г):	6,16	Mg (мг):	31,51
Углеводы (г):	7,05	Fe (мг):	1,47
Эн.ценность (ккал):	111,49	С (мг):	5,75

Технология приготовления

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон или воду добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу, фасоль консервированную и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

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

Консистенция: свекла и 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 80

Наименование изделия: Картофель тушеный*

Номер рецептуры:431

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

* по сборнику рецептур под рецептурой № 431 указан картофель отварной, в данной рецептуре процесс тепловой обработки - варка заменен на тушение

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
с 01.09-31.10	129	97	12,9	9,7
с 31.10-31.12	139	97	13,9	9,7
с 31.12-28.02	149	97	14,9	9,7
с 29.02-01.09	162	97	16,2	9,7
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	23	22	2,3	2,2
С 1 января до 1 сентября	24	22	2,4	2,2
Выход		120		12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,27	Ca (мг):	43,61
Жиры (г):	3,88	Mg (мг):	29,22
Углеводы (г):	14,94	Fe (мг):	0,97
Эн.ценность (ккал):	111	C (мг):	8,27

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно
Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатного пюре. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: овощей, вкус солоноватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 375

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	55	50	5,5	5,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	68	50	6,8	5,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Морковь				
До 1 января	25	20	2,5	2,0
С 1 января	27	20	2,7	2,0
Крупа рисовая	55	55	5,5	5,5
Вода	111	111	11,1	11,1
Масса отварной говядины		30		3,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,05	Ca (мг):	4,65
Жиры (г):	9,55	Mg (мг):	30,96
Углеводы (г):	38,53	Fe (мг):	1,48
Эн.ценность (ккал):	279	C (мг):	3,0

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Водят пассерованную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук. Добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. 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.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: говядина, рис рассыпчатый с овощами

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 говядины, с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог (5%-9% м.д.ж.)	110	109	11,0	10,9
Мука пшеничная	33	33	3,3	3,3
Сахар	13	13	1,3	1,3
Яйца	1/5 шт.	8	0,8	0,8
Вареники ленивые (полуфабрикат)		139		13,9
Масса вареных вареников		145		14,5
Выход		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом сливочным		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	23,32	Ca (мг):	13071
Жиры (г):	9,56	Mg (мг):	21,95
Углеводы (г):	23,16	Fe (мг):	0,66
Эн.ценность (ккал):	277	C (мг):	0,27

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке:

I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C 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. Ирезают 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. Подают готовые вареники с рассмотренным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры: 343

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	65	63	6,5	6,3
Или терпуг без головы потрошенный	96	63	9,6	6,3
Или горбуша без головы потрошенная	80	63	8,0	6,3
Или минтай без головы потрошенный	96	63	9,6	6,3
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/3 шт.	14	1/3 шт.	1,4
Молоко	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса омлета		23		2,3
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,33	Ca (мг):	27,18
Жиры (г):	2,67	Mg (мг):	16,18
Углеводы (г):	3,5	Fe (мг):	0,67
Эн.ценность (ккал):	71,25	C (мг):	0,33

Технология приготовления

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

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию 30° С или 40° С, панируют в муке с солью и укладывают на противень с маслом, пересыпают слегка пассерованным луком и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой, запекают при температуре 250° С 10-15 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы уложен на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: золотистая корочка, на разрезе рыбы белого цвета, яичная смесь -желтого.

Вкус и запах: рыбы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 375

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	93	85	9,3	8,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	115	85	11,5	8,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4
Морковь				
До 1 января	18	14	1,8	1,4
С 1 января	19	14	1,9	1,4
Крупа рисовая	38	38	3,8	3,8
Вода	77	77	7,7	7,7
Масса отварной говядины		51		5,1
Выход		170		17,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	14,88	Ca (мг):	6,25
Жиры (г):	12,32	Mg (мг):	29,75
Углеводы (г):	26,55	Fe (мг):	1,28
Эн.ценность (ккал):	277,53	C (мг):	2,01

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Водят пассерованную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук. Добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. 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.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: говядина, рис рассыпчатый с овощами

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 говядины, с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 386

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	66	60	6,6	6,0
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	81	60	8,1	6,0
Сухари	9	9	0,9	0,9
Хлеб пшеничный	12	12	1,2	1,2
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масса полуфабриката		88		8,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых изделий		70		7,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	12,05	Са (мг):	28,65
Жиры (г):	5,79	Mg (мг):	21,15
Углеводы (г):	11,56	Fe (мг):	1,04
Эн. ценность (ккал)	144	С (мг):	0,23

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль, и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сельдь с луком/зеленым горошком

Номер рецептуры: 359

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь неразделанная	68	33	6,8	3,3
Филе сельди	35	33	3,5	3,3
Зеленый горошек консервированный	12	8	1,2	0,8
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,02	Ca (мг):	30,40
Жиры (г):	5,37	Mg (мг):	16,02
Углеводы (г):	1,09	Fe (мг):	0,48
Эн. ценность (ккал)	76,67	C (мг):	1,5

Технология приготовления

Зеленый горошек кипятят с момента закипания 5 минут, отвар сливают и охлаждают. Сельдь разделяют на филе без кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают бланшированный репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, заправляют растительным маслом, рядом укладывают зеленый горошек.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен репчатый лук и рядом зеленый горошек. Сельдь полита растительным маслом.

Консистенция: сельди – нежная, овощей мягкая.

Цвет: сельди - светло-серый, лука репчатого-белый, зеленого горошка-зеленый.

Вкус: приятный, сельди с ароматом растительного масла, репчатого лука и зеленого горошка.

Запах: приятный, сельди с ароматом растительного масла, репчатого лука и зеленого горошка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица запеченная*

Номер рецептуры: 409

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

* по сборнику рецептур под рецептурой № 409 указана птица отварная, в данной рецептуре процесс тепловой обработки - варка заменен на запекание

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Птица 1 категории потрошенная	121	105	12,1	10,5
Масло растительное для смазки листа	3	3	0,3	0,3
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	16,8	Ca (мг):	25,26
Жиры (г):	12,82	Mg (мг):	14,48
Углеводы (г):	0,07	Fe (мг):	1,19
Эн. ценность (ккал)	182,57	C (мг):	0

Технология приготовления

Птицу порционируют, укладывают на противень и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки мяса птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый мяса птицы, корочки - золотистый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный жареной птицы.

Запах: свойственный мясу птицы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 106,107

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр	12	11	1,2	1,1
Выход		11		1,1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,62	Ca (мг):	99,0
Жиры (г):	2,63	Mg (мг):	4,84
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	0,08
Эн.ценность (ккал):	34,65	C (мг):	0,09

Технология приготовления

Сыр очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками любой формы.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: соответствует сыру.

Запах: соответствует сыру.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: 373

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	68	62	6,8	6,2
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	84	62	8,4	6,2
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса тушеного мяса		40		4,0
Масса соуса		30		3,0
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,12	Ca (мг):	10,67
Жиры (г):	9,28	Mg (мг):	12,93
Углеводы (г):	3,83	Fe (мг):	1,22
Эн.ценность (ккал):	129	C (мг):	1,03

Технология приготовления

Нарезанное кубиками мясо заливают водой (50 г. на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные
соленые консервированные

Номер рецептуры: 113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые консер.	109	60	10,9	6,0
Или огурцы соленые консер.	109	60	10,9	6,0
Выход		60		6,0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
огурцы соленые**

Белки (г):	0,48	Ca (мг):	13,8
Жиры (г):	0,05	Mg (мг):	14,4
Углеводы (г):	0,01	Fe (мг):	8,4
Эн. ценность (ккал)	7,64	C (мг):	0,36

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)
помидоры соленые**

Белки (г):	0,67	Ca (мг):	6,00
Жиры (г):	0,07	Mg (мг):	9,00
Углеводы (г):	2,11	Fe (мг):	0,48
Эн. ценность (ккал)	12,00	C (мг):	9,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы и помидоры соленые отделяют от рассола, промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует.

Консистенция: огурцов – упругая, хрустящая; помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров – красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров.

Запах: соленых огурцов или помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной моркови с зеленым горошком

Номер рецептуры: 27

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	39	39	3,9	3,9
С 1 января	41	41	4,1	4,1
Масса моркови без учета т/о		31,2		3,12
Масса отварной очищенной моркови		31		3,1
Горошек зеленый	42	27	4,2	2,7
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,24	Са (мг):	13,77
Жиры (г):	3,08	Mg (мг):	16,21
Углеводы (г):	3,73	Fe (мг):	0,38
Эн.ценность (ккал):	48	С (мг):	3,88

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь отваривают в кожуре, очищают, шинкуют. Зеленый горошек кипятят с момента закипания 5 минут, отвар сливают и охлаждают. Морковь и охлажденный горошек соединяют и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, морковь и горошек сохранили форму. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей — мягкая.

Цвет: моркови-оранжевый, зеленого горошка-зеленый.

Вкус: свойственный овощам, входящим в салат.

Запах: свойственный овощам, входящим в салат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с кукурузой (зеленым горошком)

Номер рецептуры: 72

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1.09-31.10	55	55	5,5	5,5
С 1.11-31.12	58	58	5,8	5,8
С 1.01-28-29.02	64	64	6,4	6,4
С 1.03	69	69	6,9	6,9
Масса отварного очищенного картофеля		40		4,0
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Кукуруза консервированная	32	19	3,2	1,9
Или зеленый горошек консервированный	29	19	2,9	1,9
Яйца	1/5 шт.	8	0,8	0,8
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,5	Ca (мг):	15,02
Жиры (г):	8,33	Mg (мг):	14,69
Углеводы (г):	8,15	Fe (мг):	0,70
Эн. ценность (ккал)	117,6	C (мг):	8,36

. Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкими кубиками. Кукурузу или зеленый горошек в отваре доводят до кипения и варят 5 минут с момента закипания, охлаждают до температуры 14° С. Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют. Яйцо отваривают, мелко рубят.

Ингредиенты перемешивают и заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует входящим ингредиентам.

Вкус: соответствует входящим ингредиентам.

Запах: соответствует входящим ингредиентам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): Маринад овощной

Номер рецептуры: 570

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. Ф. Л. Марчука

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	64	51	6,4	5,1
С 1 января	68	51	6,8	5,1
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,9	0,9	0,09	0,09
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода	8	8	0,8	0,8
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,72	Ca (мг):	13,82
Жиры (г):	3,05	Mg (мг):	17,49
Углеводы (г):	4,52	Fe (мг):	0,39
Эн. ценность (ккал)	49,2	C (мг):	3,63

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 минут. После этого вводят бульон рыбный или воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: овощей мягкая.

Цвет: ингредиентов, входящих в блюдо.

Вкус: ингредиентов, входящих в блюдо, в меру соленый.

Запах: ингредиентов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной моркови

Номер рецептуры: 19

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь				
До 1 января	86	86	8,6	8,6
С 1 января	93	93	9,3	9,3
Масса отварной очищенной моркови		68		6,8
Масло растительное	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,84	Ca (мг):	18,31
Жиры (г):	2,17	Mg (мг):	23,33
Углеводы (г):	4,39	Fe (мг):	0,41
Эн.ценность (ккал):	41,3	C (мг):	2,61

Технология приготовления

Морковь отваривают в кожуре, очищают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: морковь - мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: сладковатый, свойственный моркови.

Запах: моркови.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной свеклы с зеленым горошком

Номер рецептуры: 54

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла				
До 1 января	45	45	4,5	4,5
С 1 января	47	47	4,7	4,7
Масса отварной очищенной свеклы		35		3,5
Горошек зеленый	49	32	4,9	3,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		70		7,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,48	Ca (мг):	19,11
Жиры (г):	5,69	Mg (мг):	14,17
Углеводы (г):	5,15	Fe (мг):	0,71
Эн.ценность (ккал):	77,7	C (мг):	6,58

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Свеклу отваривают, очищают, шинкуют или нарезают мелкой соломкой. Зеленый горошек кипятят с момента закипания 5 минут, отвар сливают и охлаждают. Свеклу и охлажденный горошек соединяют и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, свекла и горошек сохранили форму. Салат заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей — мягкая.

Цвет: малиновый с зелеными вкраплениями-горошка.

Вкус: свойственный овощам, входящим в салат.

Запах: свойственный овощам, входящим в салат.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком

Номер рецептуры: 71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1.09-31.10	40	40	4,0	4,0
С 1.11-31.12	43	43	4,3	4,3
С 1.01-28-29.02	46	46	4,6	4,6
С 1.03	50	50	5,0	5,0
Масса картофеля без учета т/о		30		3,0
Масса отварного очищенного картофеля		29		2,9
Горошек зеленый консервированный	17	11	1,7	1,1
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3
Мало растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,08	Ca (мг):	9,6
Жиры (г):	3,72	Mg (мг):	10,8
Углеводы (г):	5,34	Fe (мг):	0,42
Эн.ценность (ккал):	59,4	C (мг):	6,06

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают, нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук бланшируют и шинкуют, добавляют консервированный зеленый горошек (кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут), заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: отварного картофеля, зеленого горошка, лука репчатого в сочетании с растительным маслом. Солонватый.

Запах: отварного картофеля, зеленого горошка, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный
натуральный

Номер рецептуры: 452

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	30	30	3,0	3,0
Мука пшеничная	1,6	1,6	0,16	0,16
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,96	Ca (мг):	26,56
Жиры (г):	3,95	Mg (мг):	3,16
Углеводы (г):	3,25	Fe (мг):	0,05
Эн.ценность (ккал):	49	C (мг):	0,07

Технология приготовления

Подсушенную без изменения цвета муку смешивают с маслом и небольшим количеством сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают, доводят до кипения еще раз.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: густой сметаны.

Цвет: белый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свежей сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Джем или повидло
(порциями)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-
Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных
учреждениях / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельна. – М.:ДеЛи
принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем или повидло (порциями)	10,1	10	1,01	1,0
Выход		10		1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,04	Ca (мг):	1,4
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0,7
Углеводы (г):	6,5	Fe (мг):	0,13
Эн. ценность (ккал)	25	C (мг):	0,05

Технология приготовления

Джем или повидло порционируют непосредственно перед раздачей.
Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: джем или повидло порциями.

Консистенция: мягкая, средней густоты.

Цвет: соответствует виду джема или повидла.

Вкус: соответствует виду джема или повидла.

Запах: соответствует виду джема или повидла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 114,490

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Молоко сгущенное	20	20	2,0	2,0
Выход		30/20		30/20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,72	Ca (мг):	37,4
Жиры (г):	1,4	Mg (мг):	11,0
Углеводы (г):	25,86	Fe (мг):	0,37
Эн. ценность (ккал)	136	C (мг):	0,20

Технология приготовления

Хлеб или батон сверху намазывают молоком сгущенным.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки хлеба (батона) с молоком сгущенным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба (батона) - белый, сгущенного молока - желтый.

Вкус: хлеба (батона) в сочетании с молоком сгущенным, сладкий

Запах: хлеба (батона) в сочетании с молоком сгущенным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 100

Наименование изделия: Зеленый горошек (или кукуруза, или фасоль) отварные

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Ф. Л. Марчука, изд-во «Хлебпродинформ», Москва, 1996 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	54	54	5,4	5,4
Или кукуруза консервированная	58	58	5,8	5,8
Или фасоль консервированная	58	58	5,8	5,8
Масса отварного зеленого горошка, или кукурузы, или фасоли (без жидкой части)		35		3,5
Выход		35		3,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,09	Ca (мг):	7,0
Жиры (г):	0,07	Mg (мг):	7,35
Углеводы (г):	2,28	Fe (мг):	0,25
Эн.ценность (ккал):	14	C (мг):	3,5

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый - горошка, желтый - кукурузы, красный (коричневый или белый) фасоли.

Вкус: отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.

Запах: отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 101

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кукуруза с яйцом и луком

Номер рецептуры: 182

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо	¼ шт.	10	1,0	1,0
Кукуруза консервированная	52	31	6,5	3,9
Лук репчатый	7	6	0,8	0,7
Масло растительное	4	4	0,5	0,5
Выход		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,3	Са (мг):	25,46
Жиры (г):	5,33	Mg (мг):	7,64
Углеводы (г):	5,39	Fe (мг):	0,3
Эн. ценность (ккал)	79	С (мг):	2,67

Технология приготовления

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

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

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированную кукурузу кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, охлаждают. Лук репчатый бланшируют и мелко шинкуют, яйцо мелко рубят. Все ингредиенты перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо

Вкус: кукурузы, отварного яйца, лука репчатого в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

Запах: кукурузы, отварного яйца, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное
(порциями)

Номер рецептуры: 111

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		5		0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,04	Ca (мг):	1,2
Жиры (г):	3,57	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,06	Fe (мг):	0,01
Эн.ценность (ккал):	32,0	C (мг):	0

Технология приготовления

Масло сливочное предварительно зачищают и нарезают на кусочки любой формы.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: кремовый.

Вкус: соответствует маслу.

Запах: соответствует маслу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 103

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные

Номер рецептуры: 297

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	48	48	4,8	4,8
Масса отварных макаронных изделий		138		13,8
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		145		14,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,22	Ca (мг):	6,11
Жиры (г):	5,3	Mg (мг):	7,36
Углеводы (г):	30,51	Fe (мг):	0,73
Эн.ценность (ккал):	182,92	C (мг):	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (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. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны 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 сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из концентрата

Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисель из концентрата для детского питания	30	30	3,0	3,0
Вода	202	202	20,2	20,2
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0	Ca (мг):	0,6
Жиры (г):	0	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	29,94	Fe (мг):	0,09
Эн.ценность (ккал):	114	C (мг):	0

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают до 30-35° С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Готовый кисель отпускают в стаканах, при температуре не выше 20 °С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: ягод или плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 105

Наименование кулинарного изделия (блюда): Томаты в собственном соку

Номер рецептуры: 113

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты в собственном соку	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,6	Ca (мг):	12,0
Жиры (г):	0	Mg (мг):	18,0
Углеводы (г):	2,76	Fe (мг):	0,96
Эн. ценность (ккал)	14,4	C (мг):	18,0

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томаты в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствует.

Консистенция: помидоров - мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок печеный из сдобного теста с овощным фаршем

Номер рецептуры: 562,615,611,612,616

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	28	28	2,8	2,8
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Яйцо	1/13 шт.	3	0,3	0,3
Дрожжи (прессованные)	1,25	1,25	0,125	0,125
Или дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода или молоко	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная на подпыл	0,9	0,9	0,09	0,09
Фарш		25		205
Масло растительное для смазки листов	0,9	0,9	0,09	0,09
Яйцо для смазки пирожков	1/31 шт.	1,3	0,13	0,13
Выход		60		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,17	Ca (мг):	28,86
Жиры (г):	5,67	Mg (мг):	9,35
Углеводы (г):	19,98	Fe (мг):	0,5
Эн. ценность (ккал)	156	C (мг):	14,09

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.

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, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

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

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

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

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

Температура подачи 20° С-холодного, горячего не ниже 65° С.

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 продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель		
С 1 сентября-31 октября	31	23
С 1 ноября-31 декабря	33	23
С 1 января-28-29 февраля	35	23
С 1 марта	38	23
Масса отварного протертого картофеля		22
Лук репчатый	4	3
Масло растительное	1	1
Выход		25

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.

Фарш из свежей капусты

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная свежая	38	30
Масло растительное	2	2
Масса готовой капусты		23
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	0,8	0,8
Масса пассерованного лука		3
Выход		25

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

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

Фарш морковный

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Морковь		
До 1 января	34	27
С 1 января	36	27
Масса готовой моркови		25
Сахар	0,3	0,3
Масло сливочное	1,3	1,3
Выход		25

Технология приготовления

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 107

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок печеный из сдобного теста с фаршем рисовым с рыбными консервами

Номер рецептуры: 562,632

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	28	28	2,8	2,8
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Яйцо	1/13 шт.	3	0,3	0,3
Дрожжи (прессованные)	1,25	1,25	0,125	0,125
Или дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода или молоко	7	7	0,7	0,7
Мука пшеничная на подпыл	0,9	0,9	0,09	0,09
Фарш		25		205
Масло растительное для смазки листов	0,9	0,9	0,09	0,09
Яйцо для смазки пирожков	1/31 шт.	1,3	0,13	0,13
Выход		60		60

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,5	Ca (мг):	18,18
Жиры (г):	4,0	Mg (мг):	9,06
Углеводы (г):	20,53	Fe (мг):	0,45
Эн. ценность (ккал)	153	C (мг):	0,39

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.

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, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

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

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

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

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

Температура подачи 20° С-холодного, горячего не ниже 65° С.

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 рисовый с рыбными консервами

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Консерва рыбная	17	16
Рис	3	3
Масса вареного риса		8
Лук репчатый	3	2
Масло сливочное	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		1
Мука пшеничная	0,3	0,3
Масло сливочное для заправки риса	0,7	0,7
Выход		25

Технология приготовления

Консервные банки омывают, обсушивают, вскрывают. Содержимое выкладывают в посуду. Рис перебирают, промывают, закладывают в подсоленную кипящую воду (в соотношении 1:6), варят до готовности, откидывают на дуршлаг до полного удаления воды. Лук нарезают мелким кубиком, пассеруют. Для фарша из рыбы в собственном соку готовят сухую мучную пассеровку. Муку прогревают без масла на сковороде до кремового оттенка. Мучную пассеровку разводят соком из рыбных консервов и проваривают. Рыбные консервы соединяют с рассыпчатым рисом, пассерованным луком, белым соусом, хорошо перемешивают. По вкусу добавляют соль.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 108

Наименование изделия: Макароны изделия, запеченные с сыром

Номер рецептуры: 204

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	53	53	5,3	5,3
Вода	318	318	31,8	31,8
Масса отварных макаронных изделий		150		15,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Сыр	13	12	1,3	1,2
Масса полуфабриката		168		16,8
Масса запеченных макарон		150		15,0
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,23	Ca (мг):	114,7
Жиры (г):	8,35	Mg (мг):	12,17
Углеводы (г):	35,19	Fe (мг):	0,95
Эн. ценность (ккал)	254	C (мг):	0,08

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, 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 не ниже 65° 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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 109

Наименование кулинарного изделия (блюда): Свекольник со сметаной, с мясом

Номер рецептуры: 136

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории	17	15	1,7	1,5
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	20	15	2,0	1,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Свекла				
С 1 сентября до 1 января	61	49	6,1	4,9
С 1 января до 1 сентября	65	49	6,5	4,9
Картофель				
с 01.09-31.10	43	32	4,3	3,2

с 31.10-31.12	46	32	4,6	3,2
с 31.12-28.02	49	32	4,9	3,2
с 29.02-01.09	53	32	5,3	3,2
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	10	8	1,0	0,8
С 1 января до 1 сентября	11	8	1,1	0,8
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Томатною пюре	1,3	1,3	0,13	0,13
Бульон или вода	153	153	15,3	15,3
Выход супа		191		19,1
Сметана	9	9	0,9	0,9
Выход супа со сметаной		200		20,0
Говядина отварная		10		1,0
Выход супа со сметаной/с мясом		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,02	Ca (мг):	37,25
Жиры (г):	5,99	Mg (мг):	28,3
Углеводы (г):	9,58	Fe (мг):	1,32
Эн.ценность (ккал):	124	C (мг):	6,5

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110° С, затем припускают с добавлением 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 и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

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

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 110

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками, с мясом птицы

Номер рецептуры: 151,178

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. ред. Первалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	16	14	16	14
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	20	14	20	14
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Вода	213	213	21,3	21,3
Варка супа				
Клецки				
Мука пшеничная	10	10	1,0	1,0
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Яйца	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Вода или молоко с	12	12	1,2	1,2

м.д.ж. 2,5-3,2 %				
Масса теста		22		2,2
Выход клецек		24		2,4
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	47	35	4,7	3,5
с 31.10-31.12	50	35	5,0	3,5
с 31.12-28.02	54	35	5,4	3,5
с 29.02-01.09	58	35	5,8	3,5
Морковь				
С 1 сентября до 1 января	9	7	0,9	0,7
С 1 января до 1 сентября	10	7	1,0	0,7
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло сливочное	1,6	1,6	0,16	0,16
Клецки готовые		25		2,5
Бульон или вода	140	140	14,0	14,0
Выход супа		200		20,0
Птица отварная		10		1,0
Выход супа с мясом птицы		200/10		200/10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,84	Ca (мг):	29,39
Жиры (г):	4,46	Mg (мг):	16,66
Углеводы (г):	11,71	Fe (мг):	0,77
Эн.ценность (ккал):	128	C (мг):	3,85

Технология приготовления

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

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 1-2 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

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 и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75° 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.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
КГБДОУ «Березовский детский сад»

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

Салат из зеленого горошка (фасли или кукурузы) с луком репчатым

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГБДОУ «Березовский детский сад».

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			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	71	71	7,1	7,1
Или кукуруза или фасоль консервированная	77	77	7,7	7,7

Масса отварного зеленого горошка, или кукурузы, или фасоли (без жидкой части)		46		4,6
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		60		6,0

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.

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.

Консервированный зеленый горошек (кукурузу или фасоль) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

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

Температура подачи не выше 15° С.

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 14°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленого горошка - зеленый, желтый – кукурузы, фасоли – белый или коричневый.

Вкус: горошка отварного (кукурузы или фасоли) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

Запах: горошка отварного (кукурузы или фасоли) с репчатым луком 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

Белки (г):	1,57	Ca (мг):	12,3
Жиры (г):	5,10	Mg (мг):	11,06
Углеводы (г):	3,81	Fe (мг):	0,4
Эн.ценность (ккал):	67	C (мг):	5,6

Ответственный за оформление ТТК

Зав. производством (шеф-повар)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 112

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 501,502,503

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	54	54	5,4	54
Чай-заварка		50		50
Сахар	6	6	0,6	0,6
Вода	144	144	14,4	14,4
Выход с сахаром		20,0		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0	Ca (мг):	3,15
Жиры (г):	0	Mg (мг):	2,64
Углеводы (г):	6,03	Fe (мг):	0,51
Эн.ценность (ккал):	25	C (мг):	0

Технология приготовления

В котле заваривают чай-заварку и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

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 КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 113

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 501,504,505

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	3-7 лет			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода	54	54	5,4	5,4
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода	137	137	13,7	13,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,06	Ca (мг):	5,95
Жиры (г):	0,01	Mg (мг):	3,48
Углеводы (г):	6,24	Fe (мг):	0,55
Эн. ценность (ккал)	27	C (мг):	2,80

Технология приготовления

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

В котле заваривают чай-заварку и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

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

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.