

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	29	29	2,9	2,9				
Молоко	151	151	15,1	15,1				
Вода	20	20	2,0	2,0				
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 на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,91
Жиры (г):	10,2
Углеводы (г):	24,97
Эн.ценность (ккал):	243

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: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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): Макароны отварные с овощами

Номер рецептуры:301

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия отварные	36	36	3,6	3,6				
Вода	216	216	21,6	21,6				
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5				
Выход		108		10,8				
Морковь								
С 1.09-31.12	21	17	2,1	1,7				
С 1.01-31.08	23	17	2,3	1,7				
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9				
Томат-пюре	3	3	0,3	0,3				
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	2	2	0,2	0,2				
Масса пассерованных овощей		22		22				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,39
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	24,96
Эн. ценность (ккал)	159

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, 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: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварных макаронных изделий с овощами.

Запах: отварных макаронных изделий с овощами.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	50	50	5,0	5,0				
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0				
Сыр	26	25	2,6	2,5				
Выход		85		85				
		50/10/25		50/10/25				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,68
Жиры (г):	14,92
Углеводы (г):	24,73
Эн.ценность (ккал):	273

Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: масла сливочного, сыра и хлеба или батона.

Вкус: масла сливочного, сыра и хлеба или батона.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом или батоном.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	4,0				
Выход		40		4,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,08
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	0,28
Эн.ценность (ккал):	63

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.

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 кулинарного изделия (блюда): Печень говяжья по-строгановски

Номер рецептуры: 398,442

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья	90	75	9,0	7,5				
Масло растительное	7	7	0,7	0,7				
Масс жареной печени		51		5,1				
Соус сметанный		29		2,9				
Мука пшеничная	0,7	0,7	0,07	0,07				
Масло сливочное	0,7	0,7	0,07	0,07				
Овощной отвар или вода	16	16	1,6	1,6				
Сметана	15	15	1,5	1,5				
Выход		80		8,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	13,09
Жиры (г):	10,03
Углеводы (г):	3,13
Эн.ценность (ккал):	154,91

Технология приготовления

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3*3*35 мм, посыпают солью, слегка обжаривают, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный.

Белый соус соединяют со сметаной.

Муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают посепенно ¼ горячего булона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки печени сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый-соуса, печени-коричневый.

Вкус: печени в соусе сметанном.

Запах: печени в соусе сметанном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с изюмом «Веснушка»

Номер рецептуры: 578

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	50	50	5,0	5,0				
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,4	1,4	0,14	0,14				
Дрожжи прессовые	1	1	0,1	0,1				
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Яйцо (для смазки)	1/7шт.	6	0,6	0,6				
Изюм	16	16	1,6	1,6				
Молоко	28	28	2,8	2,8				
Масло растительное смазки листов	1,4	1,4	0,14	0,14				
Выход		100		10,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,46
Жиры (г):	16,76
Углеводы (г):	77,72
Эн. ценность (ккал)	206,62

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 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, предварительно подготовленный изюм, 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. Формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекают в 30-40 мин при температуре 185-215° С.

Температура подачи выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус и запах: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 7

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

Номер рецептуры: 101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	3-7 лет				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка супа								
Картофель								
С 1.09-31.10	94	57	9,4	5,7				
С 1.11-31.12	102	57	10,2	5,7				
С 1.01-28-29.02	109	57	10,9	5,7				

С 1.03-31.08	119	57	11,9	5,7				
Крупа гречневая	4	4	0,4	0,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	141	141	14,1	14,1				
Выход супа		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,67
Жиры (г):	3,66
Углеводы (г):	14,68
Эн. ценность (ккал)	102,4

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°C.

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 дорожная

Номер рецептуры: 584

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	31	31	3,1	3,1				
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1	1	0,1	0,1				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7				
Масло сливочное (для смазки)	1	1	0,1	0,1				
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,05	0,05				
Молоко	15	15	1,5	1,5				
Масса полуфабриката без крошки		57		5,7				
Крошка:								
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1				
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1				

Масса полуфабриката		59		5,9				
Масло растительное для смазки листа	0,3	0,3	0,03	0,03				
Выход		50		5,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,7
Жиры (г):	6,84
Углеводы (г):	24,46
Эн.ценность (ккал):	185

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.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой и выпекают при температуре 230-240° С.

Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Температура подачи не выше 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, свежеспеченного 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75				
Мука пшеничная	0,4	0,4	0,04	0,04				
Вода или отвар	8	8	0,8	0,8				
Масса белого соуса		23		2,3				
Масло сливочное	0,4	0,4	0,04	0,04				
Выход		15		1,5				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,22
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	0,71
Эн.ценность (ккал):	25,31

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1.09-31.10	152	114	15,2	11,4				
С 1.11-31.12	163	114	16,3	11,4				
С 1.01-28-29.02	176	114	17,6	11,4				
С 1.03-31.08	190	114	19,0	11,4				
Молоко	18	18	1,8	1,8				
Масса кипяченого молока		17		1,7				
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,67
Жиры (г):	6,3
Углеводы (г):	15,67
Эн.ценность (ккал):	138,45

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 с молоком

Номер рецептуры: 382

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	1,2	1,2	0,12	0,12				
Молоко	100	100	10,0	10,0				
Вода	124	124	12,4	12,4				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,19
Жиры (г):	2,68
Углеводы (г):	10,91
Эн.ценность (ккал):	81

Технология приготовления

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 12

Наименование изделия: Кисель из кураги

Номер рецептуры: 643

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. В. Т. Лашиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	3-7 лет				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	15	15	1,5	1,5				
Сахар	9	9	0,9	0,9				
Вода	235	235	23,5	23,5				
Крахмал	11	11	1,1	1,1				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,79
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	25,99
Эн. ценность (ккал)	107

Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают и соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: 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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	3-7 лет				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная	56	56	5,6	5,6				
Масло коровье сладкосливочное	16	16	1,6	1,6				
Яйцо	1/7 шт.	6	0,6	0,6				
Сахар	16	16	1,6	1,6				
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1	1	0,1	0,1				
Молоко	20	20	2,0	2,0				
Итого сырья		118		11,8				
Выход полуфабриката		116		11,6				
Яйцо для смазки	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Сахар для обсыпки	5	5	0,5	0,5				
Масло растительное	0,6	0,6	0,06	0,06				

Масса готового изделия		100		10,0		70		7,0
Выход		100		10,0		70		7,0

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,76
Жиры (г):	10,72
Углеводы (г):	42,0
Эн. ценность (ккал)	276,44

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.

Крендель сахарный выпекают из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом. Готовое тесто разделяют в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формируют 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 не выше 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 плодов

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,54	4,0				
Или груша	44,4	40	4,44	4,0				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Вода	181	181	18,1	18,1				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет) компот из свежих яблок

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	9,91
Эн. ценность (ккал)	43

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет) компот из свежих груш

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	10,11
Эн. ценность (ккал)	43

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	171	137	17,1	13,7				
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25				
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0				
Морковь								
С 1.09-31.12	14	11	1,4	1,1				
С 1.01-31.08	15	11	1,5	1,1				
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8				
Мука пшеничная	0,7	0,7	0,07	0,07				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,62
Жиры (г):	2,67
Углеводы (г):	7,36
Эн. ценность (ккал)	71,5

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.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: 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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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		50				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Вода	144	144	14,4	14,4				
Выход с сахаром		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	5,99
Эн.ценность (ккал):	24

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	12,0	12,0				
Молоко	80	80	8,0	8,0				
Масло омлетной смеси		200		20,0				
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5				
Масса готового омлета		195		19,5				
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	17,12
Жиры (г):	22,88
Углеводы (г):	4,55
Эн.ценность (ккал):	290,77

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
с 01.09-31.10	172	129	17,2	12,9				
с 31.10-31.12	184	129	18,4	12,9				
с 31.12-28.02	199	129	19,9	12,9				
с 29.02-01.09	215	129	21,5	12,9				
Масса отварного картофеля		126		12,6				
Масло коровье сладкосливочное	6	6	0,6	0,6				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн.ценность (ккал):	

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 не ниже 65°C.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	46	46	4,6	4,6				
Вода	276	276	27,6	27,6				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Выход		125		12,5				
Морковь								
С 1.09-31.12	25	20	2,5	2,0				
С 1.01-31.08	27	20	2,7	2,0				
Лук репчатый	12	10	12	10				
Томат-пюре	4	4	4	4				
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	2	2	0,2	0,2				
Масса пассерованных овощей		25		25				

Выход		150		15,0				
-------	--	-----	--	------	--	--	--	--

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,68
Жиры (г):	6,39
Углеводы (г):	27,54
Эн. ценность (ккал)	205

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	62	56	6,2	5,6				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	76	56	7,6	5,6				
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4				
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7				
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1				
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2				
Огурцы соленые	25	14	2,5	1,4				
Картофель								
С 1.09-31.10	122	92	12,2	9,2				
С 1.11-31.12	132	92	13,2	9,2				
С 1.01-28-29.02	142	92	14,2	9,2				
С 1.03-31.08	154	92	15,4	9,2				
Масса тушеного мяса		34		3,4				

Масса соуса и овощей		116		11,6				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	11,57
Жиры (г):	11,9
Углеводы (г):	13,16
Эн.ценность (ккал):	206,12

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая (промышленного производства)	32	30	3,2	3,0				
Выход		30		3,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,36
Жиры (г):	1,41
Углеводы (г):	2,31
Эн.ценность (ккал):	23,4

Технология приготовления

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)

№ 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории бескостная	64	58	6,4	5,8				
Или говядина 1 категории на костях	79	58	7,9	5,8				
Морковь								
С 1 сентября С 1.09-31.12	4,4	3,5	0,44	0,35				
С 1.01-31.08 до 1 сентября	4,7	3,5	0,47	0,35				
Лук репчатый	1,7	1,4	0,17	0,14				
Масса отварного мяса		35		3,5				
Морковь								
С 1 сентября С 1.09-31.12	5	4	0,5	0,4				
С 1.01-31.08 до 1 сентября	5,3	4	0,53	0,4				
Масса отварной моркови		3,5		0,35				
Соус сметанный		35		3,5				

Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18				
Масло растительное	1,8	1,8	0,18	0,18				
Овощной отвар или вода	27	27	2,7	2,7				
Масса соуса		19		1,9				
Сметана	10	10	1,0	1,0				
Выход с соусом сметанным		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	12,36
Жиры (г):	11,67
Углеводы (г):	3,53
Эн.ценность (ккал):	169,4

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°С.

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 плодов или ягод сушеных (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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Изюм	15	15	1,5	1,5				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Вода	216	216	21,6	21,6				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,27
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	15,89
Эн. ценность (ккал)	63

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°C.

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	43	43	4,3	4,3				
Масса отварных макаронных изделий		124		12,4				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,47
Жиры (г):	5,73
Углеводы (г):	27,37
Эн. ценность (ккал)	174,2

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)

№ 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 527

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Смесь сухофруктов	15	15	1,5	1,5				
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6				
Вода	216	216	21,6	21,6				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,33
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	12,68
Эн. ценность (ккал)	54

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.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	35	35	3,5	3,5				
Молоко	130	130	13,0	13,0				
Вода	18	18	1,8	1,8				
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45				
Масса каши		176		17,6				
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45				
Выход		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,75
Жиры (г):	8,52
Углеводы (г):	33,29
Эн.ценность (ккал):	241,2

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: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла								
С 1.09-31.12	56	45*	5,6	4,5*				
С 1.01-31.08	60	45*	6,0	4,5*				
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1				
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5				
Лимонная кислота	0,8	0,8	0,08	0,08				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08				
Выход		60		6,0				

* Масса вареных очищенных овощей

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	7,76
Эн. ценность (ккал)	82,18

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. Можно посыпать зеленью.

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 птицы

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Цыплята 1 категории потрошенные	20	17	2,0	1,7				
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	25	17	2,5	1,7				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	0,25	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	0,27	0,2				
Лук репчатый	1,9	1,6	0,19	0,16				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка супа								
Свекла								
С 1.09-31.12	38	30	3,8	3,0				
С 1.01-31.08	40	30	4,0	3,0				
Капуста свежая	18	14	1,8	1,4				

Картофель								
С 1.09-31.10	19	14	1,9	1,4				
С 1.11-31.12	20	14	2,0	1,4				
С 1.01-28-29.02	22	14	2,2	1,4				
С 1.03-31.08	23	14	2,3	1,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	10	8	1,0	0,8				
С 1.01-31.08	11	8	1,1	0,8				
Лук репчатый	6	6	0,6	0,6				
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2				
Лимонная кислота	0,8	0,8	0,08	0,08				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Сахар	1,6	1,6	0,16	0,16				
Бульон или вода	144	144	14,4	14,4				
Выход супа		180		18,0				
Сметана	8	8	0,8	0,8				
Выход супа со сметаной		188		18,8				
Птица отварная		12		1,2				
Выход супа со сметаной/с мясом птицы		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,42
Жиры (г):	6,87
Углеводы (г):	7,18
Эн.ценность (ккал):	112,8

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 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 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 птицы.

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 печеню или мясом

Номер рецептуры: 284

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	91	76	9,1	7,6				
Или мясо жилованное 1 категории	90	82	9,0	8,2				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	111	82	11,1	8,2				
Масса отварного мяса или печени		51		5,1				
Картофель								
С 1.09-31.10	161	121	16,1	12,1				
С 1.11-31.12	173	121	17,3	12,1				
С 1.01-28-29.02	186	121	18,6	12,1				
С 1.03-31.08	202	121	20,2	12,1				
Масса отварного протертого картофеля		113		11,3				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Яйца	1/13	3	0,3	0,3				

	шт.							
Сухари	3	3	0,3	0,3				
Масса полуфабриката		22		2,2				
Масса запеченного блюда		147		14,7				
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3				
Выход с маслом сливочным		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	11
Жиры (г):	11,04
Углеводы (г):	15,28
Эн.ценность (ккал):	206,67

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.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	3-7 лет				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	108	108	10,8	10,8				
Вода	81	81	8,1	8,1				
Крупа рисовая, манная, кукурузная, «Геркулес»	11	11	1,1	1,1				
Или ячневая, перловая, пшено	14	14	1,4	1,4				
Масло сливочное	1,4	1,4	0,14	0,14				
Сахар	1,8	1,8	0,18	0,18				
Выход		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,72
Жиры (г):	455
Углеводы (г):	14,29
Эн.ценность (ккал):	112,5

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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		50				
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 на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	6,2
Эн. ценность (ккал)	26

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	61	60	6,1	6,0				
Выход		6,0		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	2,28
Эн.ценность (ккал):	13,8

Технология приготовления

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, о, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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	13	13	1,3	1,3				
Молоко	11	11	1,1	1,1				
Яйца	1/11 шт.	3,5	0,35	0,35				
Сухари панировочные	3,5	3,5	0,35	0,35				
Масса полуфабриката		86		8,6				
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15				
Масса жареных изделий		70		7,0				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	10,08
Жиры (г):	1,66
Углеводы (г):	36,56
Эн. ценность (ккал)	79,34

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.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	61	60	6,1	6,0				
Выход		6,0		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	2,28
Эн.ценность (ккал):	13,8

Технология приготовления

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	27	27	2,7	2,7				
Молоко	136	136	13,6	13,6				
Вода	18	18	1,8	1,8				
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45				
Масса каши		176		17,6				
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45				
Выход с маслом сливочным		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,68
Жиры (г):	7,84
Углеводы (г):	29,4
Эн.ценность (ккал):	216,9

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	87	86	8,7	8,6				
Крупа манная	7	7	0,7	0,7				
Яйца	1/13 шт.	3	0,3	0,3				
Сахар	10	10	1,0	1,0				
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6				
Сметана	3	3	0,3	0,3				
Масса полуфабриката		111		11,1				
Масло сливочное для смазки	2	2	0,2	0,2				
Масса готовых сырников		95		9,5				
Молоко сгущенное	15	15	1,5	1,5				
Выход с молоком сгущенным		95/15		95/15				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	17,77
Жиры (г):	10,4
Углеводы (г):	26,7
Эн.ценность (ккал):	282,86

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.

В протертый творог добавляют манную крупу, 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°C.

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: Котлеты, биточки, шницели куриные

Номер рецептуры: 417

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	106	92	10,6	9,2				
Чистое филе без кожи и костей		59		5,9				
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5				
Молоко	21	21	2,1	2,1				
Масса полуфабриката		91		9,1				
Масло растительное	6	6	0,6	0,6				
Масса готовых изделий		80		8,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,51
Жиры (г):	6,21
Углеводы (г):	5,81
Эн. ценность (ккал)	109

Технология приготовления

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

Птицу разделывают, пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели, укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: птицы.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	92	91	9,2	9,1				
Крупа манная	11	11	1,1	1,1				
Сахар	23	23	2,3	2,3				
Морковь								
С 1.09-31.12	35	28	3,5	2,8				
С 1.01-31.08	37	28	3,7	2,8				
Яйцо	1/7 шт.	4	0,4	0,4				
Молоко	31	31	3,1	3,1				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Сухари	6	6	0,6	0,6				
Сметана	6	6	0,6	0,6				
Масса готовой запеканки		170		17,0				
Молоко сгущенное	25	25	2,5	2,5				
Выход с молоком сгущенным		170/25		170/25				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	20,33
Жиры (г):	17,45
Углеводы (г):	45,94
Эн.ценность (ккал):	438,55

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 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): Шанежка наливная

Номер рецептуры: 569

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	60	60	6,0	6,0				
Сахар	4	4	0,4	0,4				
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4				
Яйца	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Дрожжи	1,5	1,5	0,15	0,15				
Вода или молоко	26	26	2,6	2,6				
Масса теста		96		9,6				
Сметана	20	20	2,0	2,0				
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3				
Сахар	1	1	0,1	0,1				
Масса фарша		24		2,4				
Яйцо для смазки	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Масло растительное для	0,4	0,4	0,04	0,04				

смазки								
Выход		100		10,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,6
Жиры (г):	6,8
Углеводы (г):	46,4
Эн. ценность (ккал)	278

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.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко), предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, сахар, яйцо, 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°C . 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 формируют шарики, растаивают 10 минут, раскатывают в лепешки и укладывают на смазанные маслом листы на расстоянии 4 см друг от друга. Снова дают расстояться. Затем лепешки смазывают сметанным фаршем (сметана+мука+сахар) и выпекают при температуре 120-200 С 40 минут.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченной булочки.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 40

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

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка бульона								
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 1.03-31.08	63	38	6,3	3,8				
Горох лущенный	21	20	2,1	2,0				

Или фасоль консервированная	33	20	3,3	2,0				
Морковь								
С 1.09-31.12	12,5	10	1,25	1,0				
С 1.01-31.08	13,3	10	1,33	1,0				
Лук репчатый	8	8	0,8	0,8				
Масло растительное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	132	132	13,2	13,2				
Выход		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,04
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	16,54
Эн.ценность (ккал):	117,6

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.

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.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.)	155	150	15,5	15,0				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,36
Жиры (г):	3,75
Углеводы (г):	6,0
Эн.ценность (ккал):	79,5

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи не выше 20°C.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь								
С 1.09-31.12	56	45*	5,6	4,5*				
С 1.01-31.08	60	45*	6,0	4,5*				
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1				
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5				
Лимонная кислота	0,8	0,8	0,08	0,08				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,8				
Выход		60		60				

* Масса вареных очищенных овощей

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	4,10
Углеводы (г):	5,6
Эн. ценность (ккал)	68,3

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. Можно посыпать зеленью.

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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 на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	6,5
Эн. ценность (ккал)	25

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)

№ 44

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

Номер рецептуры: 171

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	108/90	108/90	10,8/9,0	10,8/9,0				
Вода	58/48	58/48	5,8/4,8	5,8/4,8				
Макаронные изделия	14/12	14/12	1,4/1,2	1,4/1,2				
Масло сливочное	1,8/1,5	1,8/1,5	0,18/0,15	0,18/0,15				
Сахар	1,8/1,5	1,8/1,5	0,18/0,15	0,18/0,15				
Выход		180/150		180/15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет) 180 гр.

Белки (г):	3,78
Жиры (г):	4,03
Углеводы (г):	13,93
Эн.ценность (ккал):	106,5

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет) 150 гр.

Белки (г):	3,78
Жиры (г):	4,03
Углеводы (г):	13,93
Эн.ценность (ккал):	106,5

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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		50				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Молоко	50	50	5,0	5,0				
Вода	94	94	9,4	9,4				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,45
Жиры (г):	1,25
Углеводы (г):	8,39
Эн.ценность (ккал):	51

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Цыплята 1 категории потрошенные	20	17	2,0	1,7				
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	25	17	2,5	1,7				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Картофель								
С 1.09-31.10	76	57	7,6	5,7				
С 1.11-31.12	82	57	8,2	5,7				
С 1.01-28-29.02	88	57	8,8	5,7				
С 1.03-31.08	95	57	9,5	5,7				
Крупа: перловая, овсяная,	7	7	0,7	0,7				

пшеничная								
Или рисовая, пшено, хлопья «Геркулес»	4	4	0,4	0,4				
Или манная	6	6	0,6	0,6				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой	132	132	13,2	13,2				
Бульон или вода для остальных круп	142	142	14,2	14,2				
Выход супа		188		18,8				
Птица отварная		12		1,2				
Выход супа с мясом птицы		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,38
Жиры (г):	4,11
Углеводы (г):	19,31
Эн.ценность (ккал):	124

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°С.

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 птицей

Номер рецептуры:400,428

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.

Номер рецептуры:288

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята 1 категории потрошенные	59	51	7,5	6,5				
Птица отварная		35		4,5				
Капуста свежая	150	120	13,8	11,0				
Масло растительное	2	2	0,2	0,2				
Томатное пюре	9	9	0,8	0,8				
Морковь								
С 1.09-31.12	12,5	10	1,1	0,9				
С 1.01-31.08	13,3	10	1,2	0,9				
Лук репчатый	10	8	0,8	0,7				
Мука пшеничная	0,7	0,7	0,06	0,06				
Выход		115		10,5				
Выход капусты тушеной с птицей		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,44
Жиры (г):	6,16
Углеводы (г):	6,58
Эн. ценность (ккал)	123

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 нарезают 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.

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.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Отпускают капусту тушеную с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом птицы.

Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

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

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	76	69	7,6	6,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	94	69	9,4	6,9				
Масса отварного мяса		43		4,3				
Картофель								
С 1.09-31.10	90	68	9,0	6,8				
С 1.11-31.12	97	68	9,7	6,8				
С 1.01-28-29.02	105	68	10,5	6,8				
С 1.03-31.08	114	68	11,4	6,8				
Морковь								
С 1.09-31.12	18	14	1,8	1,4				
С 1.01-31.08	19	14	1,9	1,4				
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5				
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8				
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3				

Мука пшеничная	0,8	0,8	0,08	0,08				
Масса гарнира и соуса		107		10,7				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,62
Жиры (г):	10,09
Углеводы (г):	12,03
Эн.ценность (ккал):	222

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	200	21,0	20,0				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,0
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	9,4
Эн.ценность (ккал):	120,0

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): Булочка домашняя

Номер рецептуры: 563,583

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	64	64	3,2	3,2				
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2	2	0,1	0,1				
Сахар-песок	14	14	0,7	0,7				
Сахар-песок (для отделки)	4	4	0,2	0,2				
Масло сливочное	14	14	0,7	0,7				
Яйцо	1/20 шт.	2	0,1	0,1				
Молоко	26	26	1,3	1,3				
Дрожжи прессованные	1	1	0,05	0,05				
Масса полуфабриката		120		6,0				
Масло растительное для смазки листа	1	1	0,05	0,05				
Выход		100		5,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,04
Жиры (г):	14,26
Углеводы (г):	61,2
Эн. ценность (ккал)	406,6

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.

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

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – обсыпана сахаром.

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

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесыпеченной булочки.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесыпеченного изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное

Номер рецептуры: 201

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1.09-31.10	133	100	13,3	10,0				
С 1.11-31.12	143	100	14,3	10,0				
С 1.01-28-29.02	154	100	15,4	10,0				
С 1.03-31.08	167	100	16,7	10,0				
Морковь								
С 1.09-31.12	55	44	5,5	4,4				
С 1.01-31.08	59	44	5,9	4,4				
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0				
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0				
Масло растительное	7	7	0,7	0,7				
Мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14				
Масса гарнира и соуса		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,32
Жиры (г):	5,79
Углеводы (г):	22,03
Эн.ценность (ккал):	156

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	69	69	6,9	6,9				
Вода	105	105	10,5	10,5				
Масса каши		142		14,2				
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8				
Выход с маслом		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,58
Жиры (г):	7,77
Углеводы (г):	42,15
Эн. ценность (ккал)	275,83

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	54	52	6,2	5,9				
Или терпуг без головы потрошенный	79	52	9,0	5,9				
Или горбуша без головы потрошенная	67	52	7,6	5,9				
Или минтай без головы потрошенный	79	52	9,0	5,9				
Масса припущенной рыбы		43		4,9				
Масло растительное	4	4	0,5	0,5				
Соус молочный для запекания		30		3,4				
Молоко	30	30	3,4	3,4				
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Масса полуфабриката		7		89				
Выход		70		80				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,25
Жиры (г):	5,85
Углеводы (г):	29,62
Эн. ценность (ккал)	91,7

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 7-11 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	68	59	8,2	7,1				
Или терпуг без головы потрошенный	102	59	12,2	7,1				
Или горбуша без головы потрошенная	85	59	10,2	7,1				
Или минтай без головы потрошенный	102	59	12,2	7,1				
Мука пшеничная	3	3	0,35	0,35				
Лук репчатый	43	36	2,1	1,8				
Масса пассерованного лука		20		1,0				
Масло растительное	3	3	0,35	0,35				
Масса жареной рыбы		50		6,0				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,04
Жиры (г):	2,46
Углеводы (г):	2,61
Эн. ценность (ккал)	61

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Капуста белокочанная свежая	45	36	4,5	3,6				
Картофель								
С 1.09-31.10	29	22	2,9	2,2				
С 1.11-31.12	31	22	3,1	2,2				
С 1.01-28-29.02	34	22	3,4	2,2				

С 1.03-31.08	37	22	3,7	2,2				
Морковь								
С 1.09-31.12	10	8	1,0	0,8				
С 1.01-31.08	11	8	1,1	0,8				
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6				
Томатное пюре	1,6	1,6	0,16	0,16				
Масло растительное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	144	144	14,4	14,4				
Выход супа		180		18,0				
Сметана	8	8	0,8	0,8				
Выход супа со сметаной		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа со сметаной/с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,62
Жиры (г):	5,95
Углеводы (г):	6,36
Эн.ценность (ккал):	100,8

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°С.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, о, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	57	48	5,7	4,8				
Или терпуг без головы потрошенный	85	48	8,5	4,8				
Или горбуша без головы потрошенная	71	48	7,1	4,8				
Или минтай без головы потрошенный	85	48	8,5	4,8				
Вода или бульон	14	14	1,4	1,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	18	14	1,8	1,4				
С 1.01-31.08	19	14	1,9	1,4				
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6				
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6				
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5				
Масса тушеной рыбы		40		4,0				

Масса готовой рыбы с тушеными овощами с соусом		70		7,0				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,44
Жиры (г):	3,59
Углеводы (г):	1,96
Эн. ценность (ккал)	66

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, 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 специй.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята 1 категории потрошенные	148	129	14,8	12,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	10	8	1,0	0,8				
С 1.01-31.08	11	8	1,1	0,8				
Выход		90		9,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	18,99
Жиры (г):	12,24
Углеводы (г):	0
Эн.ценность (ккал):	190,29

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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	1,2	1,2	0,12	0,12				
Чеснок	0,8	0,6	0,08	0,06				
Сметана	2	2	0,2	0,2				
Морковь								
С 1.09-31.12	7,5	6	0,75	0,6				
С 1.01-31.08	8	6	0,8	0,6				
Вода или бульон	27	27	2,7	2,7				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	6,06
Жиры (г):	4,72
Углеводы (г):	2,38
Эн.ценность (ккал):	60,19

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	27	27	2,7	2,7				
Молоко	138	138	13,8	13,8				
Вода	18	18	1,8	1,8				
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45				
Масса каши		176		17,6				
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45				
Выход с маслом		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,86
Жиры (г):	7,9
Углеводы (г):	30,37
Эн.ценность (ккал):	217,8

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: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо	1/2 шт.	24	2,4	2,4				
Кукуруза консервированная	43	26	4,3	2,6				
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,71
Жиры (г):	7,67
Углеводы (г):	3,56
Эн. ценность (ккал)	98,4

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.

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, солонватый.

Запах: кукурузы, отварного яйца, лука репчатого в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 61

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

Номер рецептуры: 152

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Цыплята 1 категории потрошенные	20	17	2,0	1,7				
Или цыплята 1 категории полупотрошенные	25	17	2,5	1,7				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	0,25	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	0,27	0,2				
Лук репчатый	1,9	1,6	0,19	0,16				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка супа								
Макаронные изделия	7	7	0,7	0,7				
Картофель								
С 1.09-31.10	76	57	7,6	5,7				

С 1.11-31.12	82	57	8,2	5,7				
С 1.01-28-29.02	88	57	8,8	5,7				
С 1.03-31.08	95	57	9,5	5,7				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	132	132	13,2	13,2				
Выход супа		188		18,8				
Птица отварная		12		1,2				
Выход супа с мясом птицы		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	5,32
Жиры (г):	4,3
Углеводы (г):	17,79
Эн.ценность (ккал):	128,8

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: Зеленый горошек (или кукуруза, или фасоль) отварные

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	92	92	9,2	9,2				
или кукуруза консервированная	100	100	10,0	10,0				
или фасоль консервированная	100	100	100	10,0				
Масса отварного зеленого горошка, или кукурузы, или фасоли (без жидкой части)		60		6,0				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,03
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	4,98
Эн.ценность (ккал):	33

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) фасоли.

Вкус: отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.

Запах: отварного горошка, или кукурузы, или фасоли.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 63

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр	13	12	1,3	1,2				
Выход		12		1,2				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,79
Жиры (г):	3,54
Углеводы (г):	0
Эн.ценность (ккал):	43,68

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)

№ 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая (промышленного производства)	63	60	6,3	6,0				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	2,82
Углеводы (г):	4,62
Эн.ценность (ккал):	46,8

Технология приготовления

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7				
Выход		7		0,7				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	5,04
Углеводы (г):	0,07
Эн.ценность (ккал):	46,2

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка супа								
Капуста белокочанная	18	14	1,8	1,4				
Картофель								
С 1.09-31.10	48	36	4,8	3,6				
С 1.11-31.12	51	36	5,1	3,6				
С 1.01-28-29.02	55	36	5,5	3,6				

С 1.03-31.08	60	36	6,0	3,6				
Горошек зеленый консервированный	9	6	0,9	0,6				
Или фасоль консервированная	10	6	1,0	0,6				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	135	135	13,5	13,5				
Выход		180		18,0				
Сметана	8	8	0,8	0,8				
Выход супа со сметаной		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа со сметаной/с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,67
Жиры (г):	5,12
Углеводы (г):	9,05
Эн.ценность (ккал):	97,6

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 – пюреобразный, 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Картофель								
С 1.09-31.10	70	53	7,0	5,3				
С 1.11-31.12	76	53	7,6	5,3				
С 1.01-28-29.02	82	53	8,2	5,3				
С 1.03-31.08	89	53	8,9	5,3				
Крупа рисовая, овсяная,	2	2	0,2	0,2				

пшеничная								
Морковь								
С 1.09-31.12	7,5	6	0,75	0,6				
С 1.01-31.08	8	6	0,8	0,6				
Лук репчатый	3	2	0,3	0,2				
Огурцы соленые	18	10	1,8	1,0				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	131	131	13,1	13,1				
Выход супа		180		18,0				
Сметана	8	8	0,8	0,8				
Выход супа со сметано		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа со сметаной/с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,94
Жиры (г):	6,87
Углеводы (г):	15,2
Эн.ценность (ккал):	136,8

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°С.

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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 1.03-31.08	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				

*- масса отварного очищенного картофеля

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	11,14
Жиры (г):	6,76
Углеводы (г):	54,16
Эн.ценность (ккал):	179

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

Номер рецептуры: 560,626,627

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	50	50	5,0	5,0				
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	2	2	0,2	0,2				
Сахар	2	2	0,2	0,2				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Яйцо	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Дрожжи (прессованные)	1	1	0,1	0,1				
Молоко	20	20	2,0	2,0				
Творожный фарш		50		5,0				
Яйцо для смазки ватрушек	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Масло растительное смазки листов	0,4	0,4	0,04	0,04				
Выход		100		10,0				

Фарш творожный								
Творог	47	46	4,7	4,6				
Яйца	1/20 шт.	2	0,2	0,2				
Сахар	2,6	2,6	0,26	0,26				
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2				
Ванилин	0,006	0,006	0,0006	0,0006				
Выход		50		5,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	13,3
Жиры (г):	14,78
Углеводы (г):	40,04
Эн. ценность (ккал)	346

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.

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 помещении с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

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

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

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

Температура подачи не выше 20°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарша.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и творогу.

Запах: свойственный данному изделию и творогу.

Технология приготовления фарша творожного

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

Творог пропускают через протирочную машинку. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога.

Запах: творога, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры: 395

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	50	45	5,0	4,5				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	61	45	6,1	4,5				
Вода	7	7	0,7	0,7				
Крупа рисовая	6	6	0,6	0,6				
Масса готового рассыпчатого риса		18		1,8				
Лук репчатый	25	21	2,5	2,1				
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35				
Масса пассерованного лука		11		1,1				
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5				
Масса полуфабриката		82		8,2				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Масса готовых тефтелей		70		7,0				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,47
Жиры (г):	11,22
Углеводы (г):	9,32
Эн.ценность (ккал):	172,2

Технология приготовления

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

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	159	158	15,9	15,8				
Крупа манная	12	12	1,2	1,2				
Или мука пшеничная	13	13	1,3	1,3				
Сахар	13	13	1,3	1,3				
Яйцо	1/8 шт.	5	0,5	0,5				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Сухари	6	6	0,6	0,6				
Ванилин	0,016	0,016	0,0016	0,0016				
Сметана	6	6	0,6	0,6				
Масса готовой запеканки		170		17,0				
Молоко сгущенное	25	25	2,5	2,5				
Выход с молоком сгущенным		170/25		170/25				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	31,10
Жиры (г):	22,55
Углеводы (г):	36,32
Эн. ценность (ккал)	490,29

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	53	48	5,3	4,8				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	65	48	6,5	4,8				
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4				
Картофель								
С 1.09-31.10	122	92	12,2	9,2				
С 1.11-31.12	132	92	13,2	9,2				
С 1.01-28-29.02	142	92	14,2	9,2				
С 1.03-31.08	154	92	15,4	9,2				
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2				
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5				
Масса тушеного мяса		30		3,0				
Масса готовых овощей		120		12,0				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,5
Жиры (г):	9,43
Углеводы (г):	13,9
Эн.ценность (ккал):	178,5

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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 на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	12,28
Жиры (г):	13,8
Углеводы (г):	5,48
Эн.ценность (ккал):	193

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.

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1.09-31.10	18	18	1,8	1,8				
С 1.11-31.12	19	19	1,9	1,9				
С 1.01-28-29.02	21	21	2,1	2,1				
С 1.03-31.08	23	23	2,3	2,3				
Масса вареного очищенного картофеля		13		1,3				
Свекла								
С 1.09-31.12	11	11	1,1	1,1				
С 1.01-31.08	12	12	1,2	1,2				
Масса вареной очищенной свеклы		9		0,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	18	18	1,8	1,8				
С 1.01-31.08	19	19	1,9	1,9				
Масса вареной очищенной моркови		21		2,1				

Огурцы соленые	42	23	4,2	2,3				
Лук репчатый	15	13	1,5	1,3				
Масло растительное	6	6	0,6	0,6				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,74
Жиры (г):	6,08
Углеводы (г):	5,68
Эн.ценность (ккал):	75,6

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Консерва рыбная	19	19	1,9	1,9				
Картофель								
С 1.09-31.10	72	54	7,2	5,4				
С 1.11-31.12	77	54	7,7	5,4				
С 1.01-28-29.02	83	54	8,3	5,4				
С 1.03-31.08	90	54	9,0	5,4				
Крупа рисовая или др.	4	4	0,4	0,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	8	7	0,8	0,7				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Вода	135	135	13,5	13,5				
Выход		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,82
Жиры (г):	4,17
Углеводы (г):	17,43
Эн.ценность (ккал):	109,44

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Капуста свежая	28	22	2,8	2,2				
Картофель								
С 1.09-31.10	25	19	2,5	1,9				
С 1.11-31.12	27	19	2,7	1,9				
С 1.01-28-29.02	29	19	2,9	1,9				
С 1.03-31.08	32	19	3,2	1,9				

Крупа рисовая, перловая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	6	0,6	0,6				
Морковь								
С 1.09-31.12	7,5	6	0,75	0,6				
С 1.01-31.08	8	6	0,8	0,6				
Лук репчатый	7	6	0,7	0,6				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Бульон или вода	161	161	16,1	16,1				
Выход супа		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,88
Жиры (г):	4,5
Углеводы (г):	10,86
Эн.ценность (ккал):	104,8

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.

Отпускают суп с мясом.

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 кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы с чесноком

Номер рецептуры: 57

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла								
С 1.09-31.12	69	54	6,9	5,4				
С 1.01-31.08	74	54	7,4	5,4				
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03				
Масло растительное	6	6	0,6	0,6				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	6,05
Углеводы (г):	4,88
Эн. ценность (ккал)	76,8

Технология приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: малиновый.

Вкус: свеклы, свежерастертого чеснока.

Запах: свеклы и чеснока.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	67	67	6,7	6,7				
Вода	402	402	40,2	40,2				
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9				
Выход		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,41
Жиры (г):	7,18
Углеводы (г):	34,75
Эн.ценность (ккал):	254,99

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона								
Мясо жилованное 1 категории	21	19	2,1	1,9				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	26	19	2,6	1,9				
Морковь								
С 1.09-31.12	2,5	2	2,5	0,2				
С 1.01-31.08	2,7	2	2,7	2				
Лук репчатый	1,9	1,6	1,9	1,6				
Вода	200	200	20,0	20,0				
Варка супа								
Свекла								
С 1.09-31.12	45	29	4,5	2,9				
С 1.01-31.08	48	29	4,8	2,9				
Картофель								
С 1.09-31.10	24	18	2,4	1,8				

С 1.11-31.12	26	18	2,6	1,8				
С 1.01-28-29.02	28	18	2,8	1,8				
С 1.03-31.08	30	18	3,0	1,8				
Фасоль	12	7	1,2	0,7				
Морковь								
С 1.09-31.12	8,8	7	0,88	0,7				
С 1.01-31.08	9,3	7	0,93	0,7				
Лук репчатый	1,9	1,6	0,19	0,16				
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5				
Лимонная кислота	0,7	0,7	0,07	0,07				
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2				
Чеснок	0,8	0,6	0,08	0,06				
Сахар	0,7	0,7	0,07	0,07				
Бульон или вода	144	144	14,4	14,4				
Выход супа		180		18,0				
Сметана	8	8	0,8	0,8				
Выход супа со сметаной		188		18,8				
Говядина отварная		12		1,2				
Выход супа со сметаной/с мясом		188/12		188/12				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	4,61
Жиры (г):	5,79
Углеводы (г):	6,62
Эн.ценность (ккал):	104,8

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
с 01.09-31.10	194	146	19,4	14,6				
с 31.10-31.12	209	146	20,9	14,6				
с 31.12-28.02	225	146	225	14,6				
с 29.02-01.09	244	146	244	14,6				
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4				
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6				
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7				
Морковь								
С 1 сентября С 1.09-31.12	40	32	4,0	3,2				
С 1.01-31.08 до 1 сентября	43	32	4,3	3,2				
Выход		180		18,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,40
Жиры (г):	5,82
Углеводы (г):	22,41
Эн.ценность (ккал):	166,5

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают.

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 с мясом

Номер рецептуры: 375

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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 сливочное	3	3	0,3	0,3				
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	18	14	1,8	1,4				
С 1.01-31.08	19	14	1,9	1,4				
Крупа рисовая	38	38	3,8	3,8				
Вода	77	77	7,7	7,7				
Масса отварной говядины		30		3,0				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,79
Жиры (г):	8,06
Углеводы (г):	26,8
Эн.ценность (ккал):	211,5

Технология приготовления

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

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают массой 10-15 г. Вводят пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук. Добавляют горячий бульон, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу и варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 °С в течение 30-40 минут

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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный или батон	25	25	2,5	2,5				
Молоко сгущенное	15	15	1,5	1,5				
Выход		25/15		25/15				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	2,98
Жиры (г):	1,47
Углеводы (г):	2062
Эн. ценность (ккал)	108

Технология приготовления

Предварительно масло сливочное и сыр зачищают. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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)

№ 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	121	117	12,1	11,7				
Или терпуг без головы потрошенный	179	117	17,9	11,7				
Или горбуша без головы потрошенная	148	117	14,8	11,7				
Или минтай без головы потрошенный	179	117	17,9	11,7				
Мука пшеничная	7	7	0,7	0,7				
Масло сливочное	11	11	1,1	1,1				
Яйца	$\frac{3}{4}$ шт.	27	2,7	2,7				
Молоко	13	13	1,3	1,3				
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4				
Масса омлета		43		4,3				
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8				
Выход		130		13,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	16,63
Жиры (г):	8,72
Углеводы (г):	54,75
Эн.ценность (ккал):	138,46

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. При отпуске можно посыпать зеленью по мере надобности-2-3 г нетто на порцию.

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 запас: рыбы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с мясом

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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 сливочное	4	4	0,4	0,4				
Лук репчатый	17	14	1,7	1,4				
Морковь								
С 1.09-31.12	18	14	1,8	1,4				
С 1.01-31.08	19	14	1,9	1,4				
Крупа рисовая	38	38	3,8	3,8				
Вода	77	77	7,7	7,7				
Масса отварной говядины		30		3,0				
Выход		150		15,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	7,79
Жиры (г):	8,06
Углеводы (г):	26,8
Эн.ценность (ккал):	211,5

Технология приготовления

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

Говядину предварительно отваривают. Готовое отварное мясо посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

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.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо, поливают соусом, в котором оно тушилось.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	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	8	8	0,8	0,8				
Хлеб пшеничный	13	13	1,3	1,3				
Молоко	18	18	1,8	1,8				
Масса полуфабриката		88		8,8				
Масло растительное	3,5	3,5	0,35	0,35				
Масса готовых изделий		70		7,0				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	12,01
Жиры (г):	9,91
Углеводы (г):	11,21
Эн.ценность (ккал):	181,3

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

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь	103	50	10,3	5,0				
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8				
Масло растительное	3	3	0,3	0,3				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	8,6
Жиры (г):	7,59
Углеводы (г):	0,6
Эн. ценность (ккал)	106

Технология приготовления

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают бланшированный репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству

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

Консистенция: сельди - нежная.

Цвет: сельди - светло-серый.

Вкус: приятный.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица запеченная*

Номер рецептуры: 409

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 № 409 указана птица отварная, в данной рецептуре процесс тепловой обработки - варка заменен на запекание

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	3-7 лет				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Птица 1 категории потрошенная	121	105	12,1	10,5				
Масло растительное для смазки листа	2	2	0,2	0,2				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	16,8
Жиры (г):	12,81
Углеводы (г):	0,07
Эн.ценность (ккал):	182,59

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): Кофеный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	2,4	2,4	0,24	0,24				
Молоко	100	100	10,0	10,0				
Вода	135	135	13,5	13,5				
Сахар	6	6	0,6	0,6				
Выход		200		20,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	3,38
Жиры (г):	2,74
Углеводы (г):	11,03
Эн.ценность (ккал):	81

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный процеживают. 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)

№ 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	101	92	10,1	9,2				
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	125	92	12,5	9,2				
Масло растительное	2	2	0,2	0,2				
Лук репчатый	4	3	0,4	0,3				
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2				
Мука пшеничная	1,1	1,1	0,11	0,11				
Масса тушеного мяса		59		5,9				
Масса соуса		11		1,1				
Выход		70		7,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	9,56
Жиры (г):	10,91
Углеводы (г):	1,37
Эн.ценность (ккал):	142,91

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые консер.	109	60	18,2	10,0				
Или огурцы соленые консер.	109	60	18,2	10,0				
Выход		60		10,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	1,02
Эн. ценность (ккал)	7,8

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь								
С 1.09-31.12	38	38	3,8	3,8				
С 1.01-31.08	41	41	4,1	4,1				
Масса отварной очищенной моркови		30		3,0				
Горошек зеленый	40	26	4,0	2,6				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,21
Жиры (г):	4,88
Углеводы (г):	3,64
Эн. ценность (ккал)	63,6

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: оранжевый с зеленым.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1.09-31.10	41	41	4,1	4,1				
С 1.11-31.12	43	43	4,3	4,3				
С 1.01-28-29.02	48	48	4,8	4,8				
С 1.03-31.08	52	52	5,2	5,2				
Масса отварного очищенного картофеля		30		3,0				
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5				
Кукуруза консервированная	23	14	2,3	1,4				
Или зеленый горошек консервированный	22	14	2,2	1,4				
Яйца	1/7шт.	6	0,6	0,6				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,87
Жиры (г):	6,25
Углеводы (г):	6,11
Эн. ценность (ккал)	88,2

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 % 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.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь								
С 1.09-31.12	64	51	6,4	5,1				
С 1.01-31.08	68	51	6,8	5,1				
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0				
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8				
Масло растительное	4	4	0,4	0,4				
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 на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	3,05
Углеводы (г):	4,52
Эн. ценность (ккал)	49,2

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-11 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 20° 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 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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь								
С 1.09-31.12	74	74	7,4	7,4				
С 1.01-31.08	80	80	8,0	8,0				
Масса отварной очищенной моркови		59		5,9				
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	1,86
Углеводы (г):	3,77
Эн. ценность (ккал)	35,4

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла								
С 1.09-31.12	38	38	3,8	3,8				
С 1.01-31.08	41	41	4,1	4,1				
Масса отварной очищенной свеклы		30		3,0				
Горошек зеленый	40	26	4,0	2,6				
Масло растительное	5	5	0,5	0,5				
Выход		60		6,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,27
Жиры (г):	4,88
Углеводы (г):	4,42
Эн. ценность (ккал)	66,6

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель								
С 1.09-31.10	40	40	6,7	6,7				
С 1.11-31.12	43	43	7,1	7,1				
С 1.01-28-29.02	48	48	8,0	8,0				
С 1.03-31.08	51	51	8,5	8,5				
Масса отварного очищенного картофеля		29		4,9				
Горошек зеленый консервированный	15	10	2,6	1,7				
Огурцы соленые	25	14	4,4	2,4				
Лук репчатый	4	3	0,6	0,5				
Мало растительное	4	4	0,6	0,6				
Выход		60		10,0				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	1,08
Жиры (г):	3,72
Углеводы (г):	5,34
Эн. ценность (ккал)	59,4

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. Солоноватый.

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				1,5-3 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	25	25	2,5	2,5				
Мука пшеничная	1,3	1,3	0,13	0,13				
Масло сливочное	1,3	1,3	0,13	0,13				
Выход		25		2,5				

Химический состав на 1 порцию (3-7 лет)

Белки (г):	0,22
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	0,71
Эн.ценность (ккал):	25,31

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свежей сметаны.