

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 483

Наименование изделия: Булочка "Творожная"

Номер рецептуры: 483

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	38,00	38,00
<i>на подпыл</i>	0	0
Мука пшеничная	2	2
Сахарный песок	5	5
Масло сливочное	2	2
Яйцо	6,74	6
<i>Масса полуфабрикат а</i>	0	71
<i>для смазки</i>	0	0
<i>Ит ого сырья</i>	0	78
Молоко	10	10
Творог	16	16
Дрожжи хлебопекарные	0,84	0,84
Яйцо	1,12	1
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые веществ ва</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценност ь, ккал</i>
3,54	3,08	35,69	191,66

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>С</i>	<i>В1</i>	<i>В2</i>	<i>А</i>	<i>Д</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>	<i>К</i>	<i>І</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,438	0,258	0,36	0,03	0,144	45,99	47,706	4,452	0,732	27,228	0,00	0,00	0,006

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Подливая молоко температурой 70-100 °С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40 °С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40 °С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40 °С), сахар, соль, муку, меланж и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40 °С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формуют жгутики массой 59 г. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток.

Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки смазывают яйцом.

Выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 мин.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: форма — правильная в соответствии с технологией, поверхность, смазанная яйцом, - глянцевая

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

Цвет: корочки - светло-коричневый

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесдобного изделия

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 67

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	45	36
Картофель 25% (01.09-31.10)	29,44	22
Картофель 30% (31.10-31.12)	31,43	22
Картофель 35% (31.12-28.02)	33,85	22
Картофель 40% (29.02-01.09)	36,67	22
Морковь 20 %(01.09-01.01)	11,25	9
Морковь 25 %(01.01-31.08)	12	9
Лук репчатый	8,3	7
Томат-паста	2	2
Масло растительное	3	3
Бульон из кур или индеек №108	0	125
или Вода	125	125
Сметана	4	4
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,26	7,97	6,95	121,30

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
22,896	0,072	0,072	0,00	0,00	31,806	27,864	11,736	0,90	243,288	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.
Температура подачи + 75С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

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

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

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

Запах: продуктов входящих в щи

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 399

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: 1

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок фруктовый	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,74	0,14	23,58	99,00

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.
Температура подачи + 14 + 16С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству
Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 315

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 315

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	40,00	40,00
Масло сливочное	3	3
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,82	3,43	29,14	158,79

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,033	0,022	0,00	0,00	4,576	58,905	19,635	0,407	39,27	0,00	0,011	0,022

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Температура подачи + 65С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса с маслом

Запах: отварного риса с маслом

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 98

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 98

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла 20 %(01.09-01.01)	57,50	46,00
Свекла 25 %(01.01-31.08)	61,33	46,00
Картофель 25% (01.09-31.10)	41,49	31
Картофель 30% (31.10-31.12)	44,29	31
Картофель 35% (31.12-28.02)	47,69	31
Картофель 40% (29.02-01.09)	51,67	31
Лук репчатый	9,52	8
Морковь 20 %(01.09-01.01)	7,5	6
Морковь 20 %(01.09-01.01)	8	6
Масло растительное	4	4
Томат-паста	3	3
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Бульон из кур или индеек №108	0	125
или Вода	125	125
Сметана	4	4
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,02	7,54	10,82	131,62

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
13,32	0,072	0,09	0,00	0,00	31,752	42,462	18,396	1,386	322,74	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Свёклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°С, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свёклу, пассерованное томатное пюре, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят йодированную соль. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65-75°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев, лука. Не допускается запах сырой свёклы и пареных овощей.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой (пшеничной)

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Крупа пшеничная	12	12
или Рис, зерно продовольственное	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Гречневая крупа ядрица	12	12
или Крупа перловая	12	12
или Крупа пшено шлифованное	12	12
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,07	4,41	17,55	114,65

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,365	0,06	0,225	0,00	0,00	158,19	29,70	6,39	0,345	35,67	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Температура подачи +75С

Органолептические показатели качества:

Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 459

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 1

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,
специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,50	0,50
Вода	150	150
Сахарный песок	7	7
Лимон	6,67	6
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,15	0,00	6,83	28,11

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,22	0,00	0,00	0,00	0,00	10,095	1,185	1,77	0,495	9,00	0,00	0,00	0,12

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15°C. □

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. □

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 294

Наименование изделия: Запеканка из печени с рисом

Номер рецептуры: 294

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	114,46	95,00
Крупа рисовая	21	21
<i>Масса рассыпчат ой каши</i>	0	54
Лук репчатый	44,05	37
Масло сливочное	4	4
Яйцо	10,11	9
<i>Масса полуфабрикат а</i>	0	189
<i>Масса гот овой запеканки</i>	0	150
Яйцо	3,37	3
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые веществ а			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал
8,39	7,62	35,30	184,52

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
35,115	0,33	2,145	7,98	1,38	29,10	371,445	33,84	7,35	364,755	0,015	0,045	0,24

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Температура подачи +65С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующая С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры: 33

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла 20 %(01.09-01.01)	47,50	38
Свекла 25 %(01.01-31.08)	50,67	38
Масло растительное	2	2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,57	2,44	3,34	37,54

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
3,80	0,008	0,016	0,00	0,00	14,06	16,34	8,36	0,532	109,44	0,004	0,00	0,008

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.
Температура подачи +15С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 274

Наименование изделия: Мясо тушеное с овощами в соусе

Номер рецептуры: 274

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	96,74	89,00
<i>Масса от варного мяса</i>	0	55
Морковь 20 %(01.09-01.01)	10	8
Морковь 25 %(01.01-31.08)	10,67	8
Картофель 25% (01.09-31.10)	61,57	46
Картофель 30% (31.10-31.12)	65,72	46
Картофель 35% (31.12-28.02)	70,77	46
Картофель 40% (29.02-01.09)	76,67	46
Горошек зеленый консервированный	10,69	7
Томат-паста	2	2
Мука пшеничная	3	3
Лук репчатый	7,14	6
Масло сливочное	3	3
Вода	40	40
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
7,56	9,12	20,59	208,07

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
11,34	0,105	0,06	0,00	0,00	16,455	29,655	11,655	1,005	268,995	0,00	0,00	0,06

Технология приготовления:

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус белый или томатный.

Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное.

Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо. Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 582

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры: 582

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,88	2,45	18,60	103,75

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,02	0,00	0,002	0,00	7,25	22,50	5,00	0,525	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Икра свекольная

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла 20 %(01.09-01.01)	40,00	32
Свекла 25 %(01.01-31.08)	42,67	32
Лук репчатый	8,33	7
Томат-паста	10	10
Масло растительное	2	2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,10	2,04	5,45	45,02

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,808	0,028	0,032	0,00	0,00	16,088	17,588	7,964	0,752	103,708	0,004	0,00	0,008

Технология приготовления:

Свеклу или 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.
Температура подачи +65С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 215

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 215

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	119,10	106,00
Молоко	40	40
Масса омлет ной смеси	0	146
Масса гот ового омлет а	0	145
Масло сливочное	5	5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,24	12,90	10,30	180,51

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,525	0,09	0,54	0,27	2,325	109,50	203,295	12,705	2,715	148,245	0,015	0,03	0,06

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 132

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	55,00	44
Масло растительное	2	2
Томат-паста	1	1
Морковь 20 %(01.09-01.01)	2,5	2
Морковь 25 %(01.01-31.08)	2,67	2
Лук репчатый	3,57	3
Мука пшеничная	1	1
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,01	1,66	3,26	32,64

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
20,804	0,02	0,024	0,00	0,00	22,872	15,34	7,452	0,344	137,132	0,00	0,00	0,004

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, солью и вновь доводят до кипения.
Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты и томата

Вид обработки: Тушение

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 80

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой (пшеничной)

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло растительное	2,00	2,00
Бульон из кур или индеек №108	0	125
или Вода	125	125
Картофель 25% (01.09-31.10)	72,27	54
Картофель 30% (31.10-31.12)	77,14	54
Картофель 35% (31.12-28.02)	83,08	54
Картофель 40% (29.02-01.09)	90,00	54
Крупа пшеничная	7	7
или Крупа овсяная	7	7
или Крупа манная	5	5
или Крупа рисовая	4	4
или Крупа пшено шлифованное	4	4
или Овсяные хлопья "Геркулес"	4	4
Морковь 20 %(01.09-01.01)	8,75	7
Морковь 25 %(01.01-31.08)	9,33	7
Лук репчатый	8,33	7
Сметана	4	4
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,58	5,87	15,10	134,60

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,222	0,108	0,108	0,00	0,00	34,326	53,316	16,992	1,026	340,704	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.
Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 229

Наименование изделия: Каша "Дружба"

Номер рецептуры: 229

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептов: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	75	75
Вода	52	52
Крупа рисовая	8	8
Крупа пшено шлифованное	11	11
Сахарный песок	2	2
Масло сливочное	4	4
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,82	5,05	20,09	141,04

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,975	0,075	0,12	0,00	0,00	96,39	33,225	11,985	0,405	26,43	0,00	0,00	0,06

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 469

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры: 469

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	38,00	38,00
<i>на подпыл</i>	0	0
Мука пшеничная	2	2
Сахарный песок	4	4
Масло сливочное	3	3
Яйцо	3,37	3
<i>для смазки</i>	0	0
<i>Ит ого сырья</i>	0	60
<i>Масса полуфабрикат а</i>	0	72
Дрожжи хлебопекарные	0,81	0,81
Вода	17	17
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые веществ ва</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценност ь, ккал</i>
2,06	2,17	34,69	168,58

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>С</i>	<i>В1</i>	<i>В2</i>	<i>А</i>	<i>Д</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>	<i>К</i>	<i>І</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,246	0,258	0,288	0,00	0,024	5,514	2,19	0,306	0,564	1,722	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 168

Наименование изделия: Каша вязкая (гречневая)

Номер рецептуры: 168

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	28,00	28,00
Вода	90	90
Масло сливочное	3	3
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,48	2,93	15,52	102,53

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,121	0,055	0,00	0,00	10,362	0,00	0,88	1,837	0,00	0,00	0,00	0,088

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши.
Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.
Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

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

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 278

Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	64,00	58,88
<i>Масса от варного мяса</i>	0	30
Соус сметанный №354	0	30
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,29	5,27	4,85	84,28

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,048	0,012	0,018	0,00	0,00	7,764	0,00	0,228	0,036	0,00	0,00	0,00	0,024

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.
Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.
Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 354

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 354

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	8,00	8,00
Мука пшеничная	2	2
Вода	23	23
Выход:		30,00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 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 снова доводят до кипения.

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 93

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 93

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Макаронные изделия	11	11
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,43	4,53	17,51	117,08

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,365	0,06	0,165	0,00	0,00	131,37	0,00	0,45	0,36	0,03	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.
Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

Цвет: супа - молочно-белый, сливочного масла - желтый

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 368

Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие

Номер рецептуры: 368

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	108,3	95
Выход:		95

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,38	0,38	9,31	44,65

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
9,50	0,028	0,019	0,00	0,00	15,20	10,45	8,55	2,09	264,10	0,00	0,00	0,009

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 398

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 398

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника сушеные	15	15
Сахарный песок	7	7
Вода	150	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,60	0,00	15,65	63,65

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
150,00	0,015	0,045	0,00	0,00	15,945	0,00	1,50	3,765	0,195	0,00	0,00	0,15

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают. Температура подачи +14 +16С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству
Внешний вид: напиток налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: темно-красный
Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
Запах: шиповника

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующая С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 255

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные запеченные

Номер рецептуры: 255

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	62,22	56,00
Хлеб пшеничный	11	11
Молоко	15	15
или Вода	15	15
Масса полуфабрикат а	0	69
Масло сливочное	3	3
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,13	5,18	17,48	142,08

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,192	0,03	0,024	0,00	0,00	21,066	0,00	0,00	0,222	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.
Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира - используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующая С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 83

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 83

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	88,33	66,00
Картофель 30% (31.10-31.12)	94,29	66,00
Картофель 35% (31.12-28.02)	101,54	66,00
Картофель 40% (29.02-01.09)	110,00	66,00
Морковь 20 %(01.09-01.01)	7,5	6
Морковь 25 %(01.01-31.08)	8	6
Лук репчатый	7,14	6
Томат-паста	2	2
Масло растительное	2	2
Вода	115	115
Масса супа	0	164
Фрикадельки мясные №121	0	16
Сметана	4	4
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,52	4,27	12,29	105,97

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
14,994	0,09	0,072	0,00	0,036	21,186	45,216	17,514	0,774	387,90	0,00	0,00	0,144

Технология приготовления:

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи — мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующая С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 121

Наименование изделия: Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	21,74	20,00
Лук репчатый	2,38	2
Вода	2	2
Яйцо	2,25	2
Выход:		16,00

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: отварных мясных фрикаделек

Запах: отварных мясных фрикаделек

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 92

Наименование изделия: Суп молочный манный

Номер рецептуры: 92

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	112,00	112,00
Вода	45	45
Крупа манная	9	9
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,20	4,43	15,26	106,53

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,47	0,06	0,18	0,00	0,00	139,185	7,65	2,07	0,21	11,715	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой тонкой струйкой высыпают подготовленную манную крупу, помешивают и варят 5-10 минут до готовности. Перед окончанием варки в суп добавляют соль и сахар, сливочное масло.
Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса, на поверхности сливочной масло

Консистенция: однородная, без комочков

Цвет: белый с блестками масла на поверхности

Вкус: продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 401.4

Наименование изделия: Напиток кисломолочный "Снежок"

Номер рецептуры: 401.4

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Напиток "Снежок" 2,5% жирности	151,52	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,05	3,75	16,20	118,50

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,35	0,045	0,195	0,03	0,075	181,50	141,00	22,50	0,15	204,00	0,015	0,00	0,03

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Температура подачи + 14 + 16С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочнокислый

Запах: кисломолочных продуктов

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 354

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: 354

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сметана	8,00	8,00
Мука пшеничная	2	2
Вода	23	23
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,44	0,77	1,85	16,44

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,051	0,012	0,015	0,00	0,00	7,764	0,00	0,225	0,036	0,00	0,00	0,00	0,024

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 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 снова доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 237

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 237

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	103,00	103,00
Крупа манная	6	6
или Пшеничная мука, первого сорта	9	9
Сахарный песок	6	6
Яйцо	5,62	5
Масло сливочное	4	4
Сухари панировочные	5	5
Сметана	4	4
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,70	5,22	21,09	205,03

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,539	0,055	0,341	0,088	0,099	176,902	239,118	25,245	0,616	129,47	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом. Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса коричневый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 700

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 2

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	30	30
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,01	2,12	2,62	41,61

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
2,268	0,021	0,012	0,00	0,00	3,291	5,931	2,331	0,201	53,799	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 149

Наименование изделия: Овощи консервированные (порциями) огурцы

Номер рецептуры: 149

Наименование сборника рецептур:

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,
специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	44,44	40
или Помидоры (консерв,)	80	40
или Огурцы маринованные	72,8	40
или Капуста квашеная	57,2	40
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,32	0,04	0,68	5,20

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,00	0,008	0,008	0,00	0,00	9,20	9,60	5,60	0,24	56,40	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Овощи промывают проточной питьевой водой, удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают кружочками или дольками.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: не ниже 15°C. □

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. □

Требования к качеству: Огурцы упругие, хрустящие, помидоры мягкие, сочные. Цвет, вкус и запах соответствуют виду консервированных овощей.

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 132

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 132

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	165,00	132
Масло растительное	5	5
Томат-паста	4	4
Морковь 20 %(01.09-01.01)	7,5	6
Морковь 25 %(01.01-31.08)	8	6
Лук репчатый	10,71	9
Мука пшеничная	2	2
Выход:		120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,02	4,98	9,78	97,93

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
62,412	0,06	0,072	0,00	0,00	68,616	46,02	22,356	1,032	411,396	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, солью и вновь доводят до кипения.
Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеной капусты и томата

Вид обработки: Тушение

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 282

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели рубленые

Номер рецептуры: 282

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	52,17	48,00
Хлеб пшеничный	10	10
Молоко	15	15
или Вода	15	15
Лук репчатый	8,33	7
Сухари панировочные	6	6
Масса полуфабрикат а	0	74
Масло сливочное	3	3
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,35	4,72	8,79	110,02

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,186	0,03	0,024	0,00	0,00	20,382	0,00	0,00	0,222	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, форма биточков - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус или масло и уложен гарнир

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 76

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 76

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	72,27	54
Картофель 30% (31.10-31.12)	77,14	54
Картофель 35% (31.12-28.02)	83,08	54
Картофель 40% (29.02-01.09)	90,00	54
Крупа перловая	4	4
или Крупа пшеничная	4	4
или Рис, зерно продовольственное	4	4
или Крупа овсяная	4	4
Морковь 20 %(01.09-01.01)	8,75	7
Морковь 25 %(01.01-31.08)	9,33	7
Лук репчатый	4,76	4
Огурец соленый	11,83	11
Масло растительное	4	4
Бульон из кур или индеек №108	0	125
или Вода	125	125
Сметана	4	4
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,04	7,63	12,37	138,89

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,402	0,09	0,072	0,00	0,00	19,242	47,628	15,876	0,99	334,44	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.
Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 462

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 462

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	95,00	95,00
Молоко	90	90
Сахарный песок	8	8
Какао-порошок	2,16	2,16
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,13	3,20	12,42	90,54

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,17	0,036	0,144	0,00	0,00	115,254	14,148	10,116	0,594	32,832	0,00	0,00	0,108

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Для диет: 8 - без сахарного песка.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат, свойственный какао, вкус сладкий.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой (пшенной)

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Крупа пшено шлифованное	12	12
или Крупа рисовая	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Крупа ячневая	12	12
или Гречневая крупа ядрица	12	12
или Крупа перловая	12	12
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,44	4,68	14,15	117,08

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,365	0,09	0,165	0,00	0,00	131,73	27,96	10,41	0,435	25,35	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Температура подачи +75С

Органолептические показатели качества:

Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С. Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 400

Наименование изделия: Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 400

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	157,89	150,00
<i>Масса молока кипяченого</i>	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,57	5,04	7,39	94,50

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
2,055	0,06	0,24	0,00	0,00	189,00	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.
Температура подачи + 65С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 473

Наименование изделия: Булочка "Веснушка"

Номер рецептуры: 473

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	42	42
<i>на подпыл</i>	0	0
Мука пшеничная	1	1
Дрожжи хлебопекарные	0,81	0,81
Сахарный песок	4	4
Масло сливочное	2	2
Яйцо	2,25	2
<i>для смазки</i>	0	0
<i>Ит ого сырья</i>	0	56
Изюм	6	6
<i>Масса полуфабрикат а</i>	0	70
Вода	18	18
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые веществ ва			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,88	1,90	37,85	189,14

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,258	0,276	0,30	0,006	0,03	10,224	10,206	2,844	0,774	53,526	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их в формы или на смазанные жиром листы на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекают в увлажненной камере 30-40 мин при температуре 185-215°C.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Салат из соленых огурцов с луком

Номер рецептуры: 19

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	41,25	33,00
<i>Масса припущенных соленых огурцов</i>	0	32
Лук репчатый	5,95	5
Масло растительное	2	2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,37	2,05	1,12	25,20

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
2,412	0,012	0,008	0,00	0,00	10,148	12,208	5,868	0,264	61,256	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом.
Температура подачи + 15С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: свойственный овощам

Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 205

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: 205

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	37,00	37,00
Масло сливочное	3	3
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,25	2,34	25,96	141,72

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,066	0,033	0,00	0,00	9,669	0,00	0,00	0,792	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи + 65С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 357

Наименование изделия: Оладьи из печени по-кунцевски

Номер рецептуры: 357

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	57,83	48,00
Мука пшеничная	11	11
Яйцо	12,4	11
Морковь 20 %(01.09-01.01)	8,75	7
Морковь 25 %(01.01-31.08)	9,33	7
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	2	2
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11,01	4,88	10,18	129,89

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,488	0,198	1,152	4,104	0,78	11,466	170,124	9,84	3,762	147,468	0,006	0,024	0,114

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили свою форму. Вкус и запах приятные, запеченной печени.

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С. Н .Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 57

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла 20 %(01.09-01.01)	37,50	30,00
Свекла 25 %(01.01-31.08)	40,00	30,00
Капуста белокочанная	17,5	14
или Капуста белокочанная, квашеная	15,5	11
Картофель 25% (01.09-31.10)	18,74	14
Картофель 30% (31.10-31.12)	20	14
Картофель 35% (31.12-28.02)	21,54	14
Картофель 40% (29.02-01.09)	23,33	14
Морковь 20 %(01.09-01.01)	11,25	9
Морковь 25 %(01.01-31.08)	12	9
Лук репчатый	8,33	7
Томат-паста	5	5
Масло растительное	3	3
Бульон из кур или индеек №108	0	125
Сметана	4	4
или Вода	125	125
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,86	7,49	7,97	119,23

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
16,182	0,054	0,072	0,00	0,00	31,68	29,376	12,96	1,152	220,536	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща).

Температура подачи + 75С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща распределены 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, жир на поверхности -

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 7

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр полутвердый "Голландский"	10,64	10
Выход:		10

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,60	2,65	0,35	35,56

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,28	0,003	0,03	0,04	0,00	100,50	54,00	5,00	0,09	10,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30—40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой (рисовой)

Номер рецептуры: 1

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Крупа рисовая	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Крупа ячневая	12	12
или Гречневая крупа ядрица	12	12
или Крупа перловая	12	12
или Крупа пшено шлифованное	12	12
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,69	4,38	12,83	106,00

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,365	0,045	0,165	0,00	0,00	129,21	13,50	4,95	0,21	9,03	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Температура подачи +75С

Органолептические показатели качества:

Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 457

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 457

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,
специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,50	0,50
Вода	150	150
Сахарный песок	7	7
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,11	0,00	6,67	26,28

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	7,935	0,00	1,125	0,465	0,195	0,00	0,00	0,12

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15°C. □

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. □

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 582

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры: 582

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,
специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печенье	20	20
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,70	1,36	14,98	63,42

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,016	0,016	0,00	0,00	4,00	13,80	2,60	0,20	18,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 45

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	37,48	28,00
Картофель 30% (31.10-31.12)	40,00	28,00
Картофель 35% (31.12-28.02)	43,08	28,00
Картофель 40% (29.02-01.09)	46,67	28,00
Свекла 20 %(01.09-01.01)	27,5	22
Свекла 25 %(01.01-31.08)	29,33	22
Морковь 20 %(01.09-01.01)	21,25	17
Морковь 25 %(01.01-31.08)	22,67	17
Огурец соленый	21,25	17
Лук репчатый	20,24	17
или Лук зеленый (перо)	21	17
Масло растительное	5	5
Горошек зеленый консервированный	7,63	5
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,01	6,88	12,80	125,12

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
11,275	0,11	0,055	0,00	0,00	33,11	40,26	16,555	1,551	279,455	0,00	0,00	0,022

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи +15С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 213

Наименование изделия: Яйца вареные

Номер рецептуры: 213

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептур: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	55	49
Выход:		49

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
6,22	5,64	0,34	76,93

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,034	0,216	0,127	1,078	26,95	94,08	5,88	1,225	68,60	0,01	0,015	0,025

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: круглоовальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 495

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 495

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	153,00	153,00
Смесь сухофруктов	15	15
Сахарный песок	7	7
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,04	0,00	8,82	33,58

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,05	0,00	1,515	0,015	0,195	0,00	0,00	0,15

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой питьевой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром. Варят в следующей последовательности: груши 1,5-2 часа; яблоки - 20-30 минут; чернослив урюк, курагу 10-20 минут; изюм 5-10 минут. Охлаждают. Настаивают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи +14 + 16С

Органолептические показатели качества:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 700

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 1

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	20	20
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,32	0,24	6,68	34,80

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,04	0,016	0,00	0,00	7,00	31,60	9,40	0,78	49,00	0,002	0,00	0,008

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 701

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 701

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	15	15
Выход:		15

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,19	0,15	7,24	32,04

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	3,45	0,00	0,00	0,285	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Икра морковная

Номер рецептуры: 54

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь 20 %(01.09-01.01)	40,00	32
Морковь 25 %(01.01-31.08)	42,67	32
<i>Масса от варных очищенных овощей</i>	0	0
Лук репчатый	8,33	7
Томат-паста	10	10
Масло растительное	2	2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,04	2,04	4,84	42,78

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
7,208	0,04	0,044	0,00	0,00	12,888	3,828	0,924	0,528	11,552	0,00	0,00	0,004

Технология приготовления:

Свеклу или 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.

Температура подачи +15С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 321

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: 321

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	125,81	94,00
Картофель 30% (31.10-31.12)	134,29	94,00
Картофель 35% (31.12-28.02)	144,62	94,00
Картофель 40% (29.02-01.09)	156,67	94,00
Молоко	18	18
Масса кипяченого молока	0	17
Масло сливочное	3	3
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,43	3,30	16,21	104,63

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
19,041	0,121	0,099	0,00	0,00	31,372	54,549	21,637	0,88	534,204	0,00	0,00	0,033

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Температура подачи +60С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, 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, кипяченого молока и сливочного масла

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 258

Наименование изделия: Шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры: 258

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	66,67	60,00
Лук репчатый	11,9	10
Молоко	5	5
Яйцо	2,25	2
Сухари панировочные	8	8
Масса полуфабрикат а	0	75
Масло растительное	2	2
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые веществ ва			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,59	7,36	14,39	134,50

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,032	0,006	0,018	0,006	0,048	9,66	9,972	1,632	0,138	20,214	0,00	0,00	0,006

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и дважды измельчают, добавляют молоко, яйца, соль, тщательно перемешивают, формируют изделия овальной формы, панируют в сухарях, выкладывают на противень, смазанный растительным маслом, и запекают в жарочном шкафу в течение 13-15 мин.

Температура подачи +65С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: шницель овальной формы, сбоку гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый, гарнира - свойственный продуктам

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 82

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	72,27	54
Картофель 30% (31.10-31.12)	77,14	54
Картофель 35% (31.12-28.02)	83,08	54
Картофель 40% (29.02-01.09)	90,00	54
Макаронные изделия	7	7
Морковь 20 %(01.09-01.01)	8,75	7
Морковь 25 %(01.01-31.08)	9,33	7
Лук репчатый	8,33	7
Масло растительное	2	2
Бульон из кур или индеек №108	0	125
или Вода	125	125
Сметана	4	4
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,49	5,96	15,08	136,08

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
12,222	0,09	0,09	0,00	0,00	18,234	35,496	13,428	1,044	319,32	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий С.Н.Шевцова

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 368

Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие

Номер рецептуры: 368

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	114	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,40	0,40	9,80	47,00

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
10,00	0,03	0,02	0,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20	278,00	0,00	0,00	0,01

Технология приготовления:

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, персики или абрикосы с удаленной косточкой, или очищенные бананы нарезают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 465

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 465

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	99	99
Молоко	90	90
Сахарный песок	8	8
Кофейный напиток	2,16	2,16
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,92	3,19	12,53	89,64

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
1,17	0,036	0,144	0,00	0,00	112,698	0,00	0,99	0,108	0,234	0,00	0,00	0,09

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Для диет: 8 - без сахарного песка.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой ("Геркулес")

Номер рецептуры: 94

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Рис, зерно продовольственное	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Крупа ячневая	12	12
или Гречневая крупа ядрица	12	12
или Крупа перловая	12	12
или Крупа пшено шлифованное	12	12
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,17	4,85	11,71	107,71

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
1,365	0,09	0,165	0,00	0,00	133,17	29,52	12,06	0,435	29,73	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Температура подачи +75С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 401

Наименование изделия: Напиток кисломолочный (Кефир)

Номер рецептуры: 401

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кефир	153,85	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,50	1,50	6,00	60,00

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
1,05	0,06	0,255	0,00	0,00	180,00	0,00	0,00	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. Температура подачи + 14 + 16С

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочнокислый

Запах: кисломолочных продуктов

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 454

Наименование изделия: Пирожки печеные из дрожжевого теста (с повидлом)

Номер рецептуры: 454

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое №453.2	0	43
Мука пшеничная	1	1
Повидло	25	25
Масло растительное	1	1
для смазки лист ов	0	0
Яйцо	2,25	2
для смазки пирожков	0	0
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,43	1,60	21,41	115,55

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,174	0,21	0,246	0,006	0,06	5,64	5,112	0,432	0,45	3,768	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (39, 58, 64, 43 и 22 г, соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (морковный, рисовый с яйцом, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17, 25, 45, 25 г на пирожок) и защипывают края, придавая форму "лодочки", "полумесяца", цилиндрическую и др.

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

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: форма "лодочки", "полумесяца", цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

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

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н.Шевцова

Вложенное блюдо № 453.2

Наименование изделия: Тесто дрожжевое

Номер рецептуры: 453.2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	32,00	32,00
Сахарный песок	2	2
Масло сливочное	2	2
Яйцо	2,25	2
Дрожжи хлебопекарные	0,6	0,6
Вода	11	11
Выход:		43,00

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) готовят двумя способами - опарным или безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Дрожжевое тесто (безопарный способ)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

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

Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Дрожжевое тесто (опарный способ)

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (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 крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

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

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

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: тесто пышное, хорошо помешано

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С.Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 486

Наименование изделия: Компот из свежих плодов и ягод

Номер рецептуры: 486

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,
специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	17,24	15
Вода	144	144
Сахарный песок	7	7
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,06	0,06	8,11	32,30

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	9,075	1,65	2,79	0,345	41,895	0,00	0,00	0,15

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды, варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстро разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды.

Органолептические показатели качества:

Температура выдачи не ниже +15°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок, груш, айвы, алычи, персиков и абрикосов), розовый (для черешни, вишни и сливы), различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С .Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 700

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: 700

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,65	0,30	8,35	43,50

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,05	0,02	0,00	0,00	8,75	39,50	11,75	0,975	61,25	0,002	0,00	0,01

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С .Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Салат из свёклы с солеными огурцами

Номер рецептуры: 31

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла 20 %(01.09-01.01)	36,25	29,00
Свекла 25 %(01.01-31.08)	38,67	29,00
Огурец соленый	11,25	9
Масло растительное	2	2
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,51	2,44	2,74	35,11

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
3,392	0,008	0,012	0,00	0,00	12,964	14,82	7,736	0,468	97,476	0,004	0,00	0,004

Технология приготовления:

Отварную, очищенную свёклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на дольки, затем на ромбики, смешивают с заправленной свёклой.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 10 до 14°C. □

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. □

Требования к качеству: Салат уложен горкой. Нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду. Консистенция свёклы мягкая, огурцов слегка хрустящая. Вкус слабокислый, в меру соленый, запах, соответствующий виду используемых продуктов.

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С . Н .Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 276

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 276

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина	96,74	89,00
Картофель 25% (01.09-31.10)	119,12	89
Картофель 30% (31.10-31.12)	127,15	89
Картофель 35% (31.12-28.02)	136,92	89
Картофель 40% (29.02-01.09)	148,34	89
Лук репчатый	8,33	7
Масло сливочное	4	4
Томат-паста	7	7
Масса от варного мяса	0	55
Масса гот овых овощей	0	95
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7,24	11,07	24,05	225,15

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
21,69	0,12	0,075	0,00	0,00	13,815	56,16	21,60	1,035	520,485	0,00	0,00	0,03

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают.

Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре (для второй возрастной группы), соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо. Температура подачи: +65°С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий С. Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 115

Наименование изделия: Гренки из пшеничного хлеба (1 вариант)

Номер рецептуры: 115

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	23,00	23,00
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,49	0,32	15,21	67,28

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,062	0,00	0,00	0,00	7,244	0,00	0,00	0,598	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму

Консистенция: хрустящая

Цвет: золотистый

Вкус: подсушенного хлеба

Запах: подсушенного хлеба

Вид обработки: Запекание

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий С. Н. Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 81

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 81

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Наименование сборника рецептов: Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель 25% (01.09-31.10)	48,18	36
Картофель 30% (31.10-31.12)	51,43	36
Картофель 35% (31.12-28.02)	55,38	36
Картофель 40% (29.02-01.09)	60,00	36
Горох, лущеный	14	14
Лук репчатый	8,33	7
Морковь 20 %(01.09-01.01)	10	9
Морковь 25 %(01.01-31.08)	10,67	8
Масло растительное	4	4
Бульон из кур или индеек №108	0	126
или Вода	125	125
Соль пищевая йодированная	2,25	2,25
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7,52	7,31	14,00	152,10

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
8,694	0,198	0,09	0,00	0,00	23,958	57,60	21,96	1,746	322,344	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят.
Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.
Температура подачи +75С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № 108

Наименование изделия: Бульон из кур или индеек

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица	19,10	17,00
Выход:		125,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур заправляют "в кармашек", заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.

Из тушки курицы и выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы помещают в бульон, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном

Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная

Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: бульона, мяса отварной птицы

Вид обработки: Варка

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С .Н .Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 399

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: 399

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок фруктовый	110	110
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,45	0,09	14,41	60,50

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.
Температура подачи + 14 + 16С.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству
Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С. Н Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 459

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 459

ЕДИНЫЙ СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ для образовательных учреждений,

Наименование сборника рецептур: специализированных учреждений для
несовершеннолетних, нуждающихся в социальной
реабилитации, лечебно-профилактических
учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,65	0,65
Вода	135	135
Сахарный песок	8	8
Лимон	6,67	6
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,18	0,00	8,19	33,57

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,466	0,00	0,00	0,00	0,00	11,916	1,314	2,07	0,594	10,008	0,00	0,00	0,144

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже +15°C. □

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. □

Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит, он неправильно заварен.

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С. Н Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры: 6

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	5	5
Выход:		5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,06	3,08	0,09	28,30

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,006	0,00	0,00	1,45	0,00	0,00	0,015	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С .Н .Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 701

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: 701

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
Наименование сборника рецептов: питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,98	0,25	12,07	53,40

<i>Вит амины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,00	0,05	0,00	0,00	0,00	5,75	0,00	0,00	0,475	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

УТВЕРЖДАЮ :
Заведующий С .Н .Шевцова

Тип довольствующихся: Дети 1,5-3 лет
Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Суп молочный с крупой (гречневой)

Номер рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для
питания детей в дошкольных организациях/М.П.
Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	105	105
Вода	45	45
Крупа гречневая	12	12
или Рис, зерно продовольственное	9	9
или Крупа манная	9	9
или Кукурузная крупа	9	9
или Овсяные хлопья "Геркулес"	9	9
или Крупа пшеничная	12	12
или Крупа перловая	12	12
или Крупа пшено шлифованное	12	12
Сахарный песок	1	1
Масло сливочное	2	2
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,56	4,68	13,20	113,76

Вит амины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1,365	0,09	0,18	0,00	0,00	130,875	0,00	0,45	0,915	0,045	0,00	0,00	0,045

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности.

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом. К супу можно подавать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Температура подачи +75С

Органолептические показатели качества:

Требование к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности - масло сливочное

Консистенция: в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

Вид обработки: Варка