

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующей
МАДОУ «Детский сад
№ 3 «Теремок» г. Пестово
от 01.09.2021 г. №66
Ю.В.Брускова

**Технологические карты (рецепты) блюд
к двадцатидневному меню
МАДОУ «Детский сад №3 «Теремок»
г. Пестово**

Источники : Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.–М.: ДеЛи принт, 2012.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1

Наименование изделия: **Суп молочный с макаронными изделиями.**

Номер рецептуры: 180

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Молоко	140 / 175	140 /175
Вода	60 / 75	60 /75
Масло сливочное	2 / 2,5	2 /2,5
Сахар	1,6 / 2,0	1,6 / 2,0
Макароны, вермешель	16 / 20	16 / 20
Соль поваренная йодированная		1
Выход:	200 / 250	

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,3	3,94	12,94	107,35	0,68

Химический состав данного блюда:250

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
7,14	6,56	21,56	178,92	1,14

Технология приготовления: Макароны отдельно отваривают в кипящей солёной воде до полуготовности: макароны-15 мин, вермешель-5 мин, лапшу -10 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахар, в конце – масло сливочное.

Температура подачи: 65* С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосолёный, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №2

Наименование изделия: **Каша пшѐнная молочная вязкая**

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Первалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	Нетто, гр.
Крупа пшеничная	37,5/50	37,5/50
Молоко	78/104	78/104
Вода	39/52	39/52
Соль поваренная йодированная		1
Масса каши	-	144/192
Масло сливочное	7,5/10	7,5/10
Выход	150/200	

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	12/14,7
Жиры (г)	8,9/11,3
Углеводы (г)	38,84/49,12
Энергетическая ценность (ккал)	223,6/289

Ca (мг)	103,5/138
Mg (мг)	41,55/55,4
Fe(мг)	1,1/1,46
C (мг)	1,02/1,36

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °С), затем горячей водой (60-70 °С). пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Зерна крупы хорошо набухшие, консистенция мягкая однородная. Цвет от кремового до желтоватого, запах соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №3

Наименование изделия: **Макаронные изделия отварные с сыром.**

Номер рецептуры: 204, 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

-М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	49	49	61,25	81,25
Масса отварных макарон		140		175
Масло сливочное	4	4	5	5
Сыр	17,6	16	22	20
Соль поваренная йодированная			1	1
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,29	10,01	22,71	218	0,14

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,17	10,28	31,78	264	0,14

Технология приготовления. Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель — 10—12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Макароны непосредственно перед отпуском заправляют остальной частью масла, посыпают тертым сыром.

Температура подачи: 65* С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе. Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра Запах: отварных

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №4

Наименование изделия: **Каша рисовая молочная вязкая**

Номер рецептуры: № 253

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Первалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	Нетто, гр.
Крупа рисовая	33,3/44,4	33,3/44,4
Молоко	83/110	83/110
Вода	40,5/54	40,5/54
Соль поваренная йодированная	1	1
Масса каши	-	144/192
Масло сливочное	7,5/10	7,5/10
Выход	150/200	

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	7,26/9,68
Жиры (г)	6,64/8,85
Углеводы (г)	38,75/49,37
Энергетическая ценность (ккал)	160,5/226,5

Ca (мг)	75,75/101
Mg (мг)	20,25/27
Fe(мг)	0,42/0,56
C (мг)	1,065/1,42

Технология приготовления: Рис перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят йодированную соль, доводя г до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или в пароварочном шкафу при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Каша держится горкой на тарелке, однородная, крупа мягкая. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №5

Наименование изделия: **Каша пшенная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 282

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшенная	34	34	40	40
Вода	47,6	47,6	56	56
Молоко	95,2	95,2	112	112
Сахар	4,25	4,25	5	5
Масса каши		163,2		192
Соль поваренная йодированная			1	1
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		170		200

Химический состав данного блюда на 170 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,62	8,42	30,52	226,86	1,24

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,79	9,90	35,91	266,89	1,46

Технология приготовления: Пшённую крупу перебирают, многократно промывают в холодной воде, затем тёплой воде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2- 5 мин, воду сливают. Заливают кипящей водой по расчёту рецептуры, уменьшив её на 15% варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Процесс ошпаривания и слива воды необходим для удаления прогорклого жира крупы, чтобы каша не имела горьковатого вкуса.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: консистенция текучая, однородная, зёрна упарены, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускается горьковатый привкус и посторонние запахи.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №6

Наименование изделия: **Каша вязкая пшеничная молочная**

Номер рецептуры: 91

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Масса каши		142		197
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,26	6,07	21,29	159,75	139,01	0,57	0,11	0,02	1,46

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,44	7,53	25,38	192	186,58	0,95	0,11	0,05	1,95

Технология приготовления: Крупы просеивают, перебирают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №7

Наименование изделия: **Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая**

Номер рецептуры: 281

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа «Геркулес»	23,1 / 30,8	23,1 / 30,8
вода	43,5 / 58	43,5 / 58
молоко	88,5 / 118	88,5 / 118
сахар	3,75 / 5	3,75 / 5
Масса каши	-	144 / 192
Масло сливочное	3,75 / 5	3,75 / 5
Соль поваренная йодированная	1	1
Выход:	150 / 200	

Химический состав данного блюда:

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,09	7,63	24,51	193,11	1,30

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,16	8,98	28,84	227,19	1,53

Технология приготовления: В кипящую смесь молока и воду кладут сахар, йодированную соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе : каша растекается на тарелке, цвет белый с сероватым оттенком, консистенция однородная, хлопья мягкие. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №8

Наименование изделия: **Каша манная молочная жидкая**

Номер рецептуры: 277

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	26,18	26,18	30,8	30,8
Молоко	90,1	90,1	106	106
Вода	59,5	59,5	70	70
Сахар	4,25	4,25	5	5
Масса каши		163,2		192
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Масло сливочное	4,25	4,25	5	5
Выход		170		200

Химический состав данного блюда на 170 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,28	6,02	26,27	182,73	1,17

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,21	7,08	30,91	214,98	1,38

Технология приготовления: Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струёй манную крупу. Варят 15 минут. Манная крупа заваривается через 20-30 сек и, если не всыпать крупу за это время, то образуются комки, если заваривается более 2 кг крупы, то процесс заваривания выполнять лучше вдвоём. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно помешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зёрна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №9

Наименование изделия: **Каша вязкая ячневая молочная**

Номер рецептуры: 99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячневая	19	19	25	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкосл	2	2	3	3
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Выход		150		200

Химический состав данного блюда 150г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,98	5,69	21,10	153	148,85	0,41	0,09	0,06	1,46

Химический состав данного блюда 200гр.

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,64	7,59	28,13	204	198,46	0,55	0,12	0,08	1,95

Технология приготовления

Крупы просеивают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе *Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. *Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие. *Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы. *Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №10

Наименование изделия: **Каша молочная кукурузная жидкая**

Номер рецептуры: 280

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа кукурузная	36	36	40	40
Вода	61,2	61,2	68	68
Молоко	90	90	100	100
Сахар	4,5	4,5	5	5
Масса каши		172,8		192
Масло сливочное	4,5	4,5	5	5
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,7	6,7	4,19	181,35	0,14

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,44	4,65	32,47	201,5	0,28

Технология приготовления: Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин., после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастёт.

Температура подачи: 65*С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе : консистенция текучая, однородная, зёрен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №11

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная «Дружба»**

Номер рецептуры: 84

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10	10	13	13
Крупа пшено	8	8	10	10
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	26	26	35	35
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкослив	2	2	3	3
Соль поваренная йодированная	1	1	1	1
Выход		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, к	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,66	5,79	20,78	150,75	136,7	0,38	0,08	0,08	1,46

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, к	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,21	7,73	27,71	201	182,3	0,5	0,1	0,1	1,95

Технология приготовления

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе *Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. *Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие. *Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы. *Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12

Наименование изделия: **Каша гречневая молочная жидкая**

Номер рецептуры: 64

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая ядрица	17	17	20	20
или				
Хлопья гречневые, не требующие варки*	17	17	20	20
Вода питьевая	20,4	20,4	24	24
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	127,5	127,5	150	150
Сахар-песок	5,1	5,1	6	6
Масло сливочное несоленое	5,1	5,1	6	6
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,43	0,43	0,5	0,5
Выход		170		200

Химический состав данного блюда на 170 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,93	8,86	21,25	189,02	0,77

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,98	10,42	25	222,38	0,9

Технология приготовления: В кипящую воду кладут соль, всыпают перебранную и промытую крупу, перемешивают и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко, добавляют сахар, снова перемешивают и варят до готовности при слабом кипении под закрытой крышкой. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Температура подачи +60...+65° С

Характеристика блюда на выходе : Цвет коричневый. Зерна крупы хорошо разварены. Консистенция однородная, рыхлая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №13

Наименование изделия: **Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»**

Номер рецептуры:93

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло коровье сладкослив	2	2	3	3
Выход		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,76	6,38	16,4	140,25	141,71	0,62	0,1	0,03	1,46

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,35	8,51	21,86	187	188,95	0,82	0,13	0,04	1,95

Технология приготовления Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают. В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Характеристика блюда на выходе *Внешний вид:* хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. *Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие. *Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы. *Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. *Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №14

Наименование изделия: **Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом**

Номер рецептуры: 186

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	46	46	69	69
Вода	68	68	103	103
Масса каши		97		145
Масло коровье сладкосливочное	3	3	5	5
Выход с маслом		150		200

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3	4,27	14,6	175,33	16,62	1,6	0,04	0,05	0

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,5	6,4	21,9	263	24,93	2,4	0,06	0,07	0

Технология приготовления Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе *Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. *Цвет:* свойственный данному виду крупы *Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой. *Запах:* свойственный данному виду крупы.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из моркови**

Номер рецептуры: № 7

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Перевалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	88/110	70,4/88	8,8/11	7,04/8,8
Масло растительное	8/10	8,1/10	0,8/1	0,8/1
Сахар	2,4/3	2,4/3	0,24/0,3	0,24/0,3
ВЫХОД:	30/50		30/50	

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию 30/ 50 гр

Белки (г)	0,88/1,1
Жиры (г)	4,64/5,8
Углеводы (г)	7,28/9,1
Энергетическая ценность (ккал)	105,6/132

Ca (мг)	19,2/24
Mg (мг)	26,4/33
Fe(мг)	0,48/0,6
C (мг)	2,56/3,2

Технология приготовления: Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой соломкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Салат уложен горкой, морковь сохранила форму нарезки. Консистенция моркови хрустящая, вкус сладковатый, без соли, свойственный моркови.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №16

Наименование изделия: **Салат из отварной свеклы с растительным маслом**

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.–М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	54,8	42,8 ¹	73	57 ¹
Масло растительное	2,7	2,7	3,6	3,6
Выход		30		50

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,65	2,74	3,77	42,26	4,28

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,86	3,65	5,02	56,34	5,7

Технология приготовления. Отваренную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе. 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.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свежих огурцов**

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец свежий	75	55	55	35
Лук	5	3	5	3
Масло растительное	2	2	2	2
Выход	50		30	

Химический состав данного блюда на 50 г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,2	4,0	2,7	52,0	35,0	0,5	0,03	0,05	4,10

Технология приготовления:

Огурцы моют, ошпаривают, при наличии грубой кожицы – очищают тонким слоем для сохранения витаминов, нарезают тонкими кружочками или мелкими кубиками, заправляют солью и растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2С.

Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2С.

Температура подачи не ниже +14 С.

Характеристика блюда на выходе:

Огурцы уложены горкой, сохранили форму нарезки. Вкус и аромат, свойственные свежим огурцам и растительному маслу.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №18

Наименование изделия: **Салат из свежих помидоров и огурцов**

Номер рецептуры: 18

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	25,7	21,6	34,2	28,8
Огурцы свежие	19,8	15,8	26,4	21
Лук зелёный	6,8	5,4	9	7,2
или репчатый лук	6,3	5,4	8,4	7,2
Масло растительное	2,25	2,25	3	3
Выход		45		60

\Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,58	3,08	1,85	38,26	8,02

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,43	2,31	1,39	28,7	6,02

Технология приготовления: Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Температура подачи: 14°С.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе:

. Помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зелёный шинкованный. Консистенция помидоров, огурцов – упругая, сочная. Цвет помидоров – красный, розовый. Огурцов неочищенных – белый с зелёной каймой, очищенных -белый. Вкус свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный; запах свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок» г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №19

Наименование изделия: **Салат из свеклы с чесноком**

Номер рецептуры: 69

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	52,2	40,5	69,6	54
Чеснок	0,3	0,2	0,36	0,3
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
Выход		45		60

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,61	4,55	3,23	56,78	3,26

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,81	6,06	4,31	75,71	4,35

Технология приготовления: Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растёртый с йодированной солью и растительное масло. Всё тщательно перемешивают и подают.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: салат уложен горкой, форма нарезки свеклы сохранена. Цвет соответствует цвету свеклы, аромат варёной свеклы и растёртого чеснока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №20

Наименование изделия: **Салат из белокочанной капусты с морковью**

Номер рецептуры: 3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	47,7	37,8	63,6	50
Морковь	5,9	4,5	7,8	6
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
Сахар	2,3	2,3	3	3
Лимонная кислота	0,05	0,05	0,06	0,06
Вода для разведения лимонной кислоты	2,25	2,25	3	3
Выход		45		60

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,68	6,06	6,38	84	8,95

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,51	4,55	4,78	63	6,71

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5×15 мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2×15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №21

Наименование изделия: **Салат «Витаминный»**

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	22,5	18,0	30	24
Яблоки свежие	12,6	9,0	16,8	12
Морковь	14,4	11,7	19,2	15,6
Сахар	2,3	2,3	3	3
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
Лимонная кислота	0,05	0,05	0,06	0,06
Вода для разведения лимонной кислоты	2,3	2,3	3	3
Выход		45		50

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,68	6,06	6,38	84	8,95

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,51	4,55	4,78	63	6,71

Технология приготовления: Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5×15 мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой (2×15 мм), взбрызгивают раствором лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают и выносят на раздачу.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей и яблок не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №22

Наименование изделия: **Салат из кукурузы (консервированной)**

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с.90

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза консервированная	79,7	55,8*	132,9	93*
Сахар	1,2	1,2	2	2
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
	60		100	

*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества										
Белки, г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	Me	B1	B2	A	с
Выход 60 г										
1,73	3,71	4,82	59,58	11,20	11,72	3,47	0,40	0,06	5,58	0,00
Выход 100 г										
2,88	6,18	8,04	99,30	18,66	19,53	5,78	0,66	0,10	9,30	0,00

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

Вкус: умеренно сладкий.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №23

Наименование изделия: **Огурец в нарезке**

Номер рецептуры: 12

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

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
	брутто	нетто	(г.)	(г.)	(г.)	(ккал.)
огурец	67.8	60.0	0.5	0.0	1.8	9.1

Продукты	витамины (B1, B2, рр - в мг; А - мкг рет.экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	pp	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
огурец	0.02	0.02	6	0.12	6	5	85	14	8	25	1.00	1.80	0

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Характеристика блюда на выходе: Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственный огурцам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекольник со сметаной и с мясом**

Номер рецептуры: 282

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина бескостная	16	15,5	24	22
Свекла	57,6	45,9	80	64
Картофель	67,8	44,1	66,3	43,1
Морковь	9	7,6	12,5	10
Лук репчатый	9,6	8	13,4	11,1
Масло сливочное	3,6	3,6	4,5	4,5
Вода	144	144	200	200
Сметана	5	5	10	10
ВЫХОД:	180		200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
180	1,62	4,05	11,37	83,21	33,09	1,04	0,04	0,04	4,73
250	2,25	5,63	15,79	115,58	45,96	1,44	0,06	0,06	6,57

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, чистят, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый – полукольцами. Морковь и лук пассируют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды, в кипящую воду закладывают пассированные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, лавровый лист. Мясо приготавливают отдельно и закладывают в блюдо непосредственно перед отпуском в прогретом виде.

В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе:

На поверхности свекольника блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко до темно-малинового. Вкус сладковатый. Приятный запах припущенных моркови и лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №25

Наименование изделия: **Щи из свежей капусты с картофелем.**

Номер рецептуры: 147

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Капуста белокочанная	37,5/ 50	30/40
картофель	24 /32	18 /24
морковь	9,4/ 12,6	7,5/ 8
Лук репчатый	7,2/ 9,6	7,2/ 9,6
Томатное пюре	1,5 /2	1,5 /2
Масло растительное	3 /4	3/ 4
Бульон	120 /160	120 /160
Выход:	150/ 200	

Химический состав данного блюда:

выход	Пищевые вещества				Витамин С, мг
г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
150	1,20	2,98	5,22	65,4	13,78
200	1,40	3,91	6,79	67,80	14,77

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, йодированную соль, и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12минут.

В щи можно положить чеснок (2гр нетто на 1000 г щей), растёртый с йодированной солью.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: на поверхности блески жира бледно – жёлтого цвета. Капуста, коренья картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №26

Наименование изделия: **Рассольник «Ленинградский», с мясом и со сметаной**

Номер рецептуры: 33

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на костях	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	80	60	100	75
с 31.10-31.12	86	60	107	75
с 31.12-28.02	92	60	116	75
с 29.02-01.09	100	60	125	75
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	4	4	5	5
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	22	12	27	15
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	150	150	188	188
Выход		200		250
Говядина отварная		8		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6	7	7
Выход с мясом и со сметаной		200/8/5		250/10/6

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3,28	4,8	16,76	116,11	23,77	0,86	0,09	0,06	6,57

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,1	7,16	20,93	145	29,69	1,07	0,11	0,07	8,2

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

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

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

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

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, приятный – овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №27

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

Номер рецептуры:27

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Говядина 1 категории бескостная	14	13	18	16
Или говядина 1 категории на костях	18	13	22	16
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	40	32	50	40
С 1 января	43	32	53	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель				
с 01.09-31.10	21	16	27	20
с 31.10-31.12	23	16	29	20
с 31.12-28.02	25	16	31	20
с 29.02-01.09	27	16	33	20
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,25	0,25
Сахар	2	2	2,5	2,5
Бульон или вода	40	150	188	188
Выход		200		250
Мясо отварное		8		10
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6	7	7
Выход супа с мясом и со сметаной		200/8/5		250/10/6

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,82	4,79	7,83	93,69	34,54	0,87	0,04	0,02	7,8

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3,52	5,98	9,78	117	43,14	1,09	0,05	0,03	9,74

Технология приготовления

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

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

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

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

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №28

Наименование изделия: **Суп рыбный со сметаной**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Бульон рыбный	105/ 140	105/ 140
минтай	45,75/61	32,25/ 43
Или треска	42,75/ 57	32,2/ 43
картофель	90/ 120	67,5 /90
морковь	7,5/ 10	6/ 8
Лук репчатый	7,5/ 10	6/ 8
Масло сливочное	3/ 4	3 /4
Сметана с м. д.ж. не более 15%	6	6
Выход:	150 /200	

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,56	0,45	6,92	79,08	4,43

Химический состав данного блюда:200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
5,8	3,8	12,12	114,8	9,7

Технология приготовления: Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и куски рыбы сырой разделанной на филе без костей, варят с добавлением йодированной соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи: 75*С

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе : овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки не крупные. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №29

Наименование изделия: **Суп картофельный с клецками, с мясом птицы**

Номер рецептуры: 37

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	31	27	39	35
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	36	32
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	25	23	32	29
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Клецки				
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масло коровье сладкосливочное	1	1	1,25	1,25
Яйца	1/20 шт.	2	1/16 шт.	2,5
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	12	12	15	15
Масса теста		22		28
Выход клецек		24		30
Суп картофельный с клецками				
Картофель				
с 01.09-31.10	47	35	59	44
с 31.10-31.12	50	35	63	44
с 31.12-28.02	54	35	68	44
с 29.02-01.09	58	35	73	44
Морковь				
До 1 января	9	7	11	9
С 1 января	10	7	12	9
Лук репчатый	10	8	11	9
Масло коровье сладкосливочное	1,6	1,6	2	2
Клецки готовые		25		31
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13
Выход с мясом птицы		200/10		250/13

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,12	5,63	15,13	139,6	23,54	1,09	0,12	0,16	4,24

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
5,16	7,05	18,95	196,8	29,48	1,36	0,15	0,2	5,31

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи: 75 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый. Запах: пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №30

Технологическая карта № 154.

Наименование изделия: **Суп картофельный с мясными фрикадельками.**

Номер рецептуры: 39

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
картофель	79,9/ 106,6	40/ 80
морковь	7,5/ 10	6/ 8
Лук репчатый	7,2/ 9,6	6/ 8
Томатное пюре	1,5/ 2	1,5/ 2
Масло растительное	1,5/ 2	1,5/ 2
бульон	105/ 140	105/ 140
Фрикадельки: (№175)говядина	38,725	28,5
Лук репчатый	2,975	2,5
яйцо	0,05шт.	2
вода	2,5	2,5
Масса полуфабриката	-	35,75
Выход:	150 /200 (25)	

*расчёт хим. состава с учётом фрикаделек.

Химический состав данного блюда:

выход г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
150	1,76	2,36	11,76	75,4	8,86
200	5,83	4,56	13,59	118,80	12,262

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками. Добавляют припущенную морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук. Варят до готовности. Добавляют йодированную соль.

Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и хранят в бульоне, перед отпуском еще раз доводят до кипения.

При отпуске в тарелку кладут горячие фрикадельки и наливают суп.

Фрикадельки: Мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук,

яйцо, соль, воду, массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 гр.

Температура подачи: 75*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе : цвет блесок жира на поверхности светло-желтый, фрикаделек - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №31

Наименование изделия: **Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы**

Номер рецептуры: 36

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Варка бульона				
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	30	27	45	40
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	27	25	41	37
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	24	23	36	34
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
с 01.09-31.10	53	40	67	50
с 31.10-31.12	57	40	72	50
с 31.12-28.02	62	40	77	50
с 29.02-01.09	67	40	84	50
Горох лущеный	17	16	21	20
Или фасоль сухая	17	16	21	20
Или фасоль консервированная	16	16	20	20
Или горошек зеленый консервированный	25	16	31	20
Морковь				
До 1 января	13	10	16	13
С 1 января	14	10	17	13
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход супа		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		15
Выход с мясом птицы		200/10		250/15

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,3	3,9	17,51	105,6	28,44	1,03	0,17	0,06	4,83

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
6,5	5,2	22,09	150	35,89	1,3	0,21	0,08	6,10

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

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

Температура подачи: 75*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

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

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

Цвет: светло – желтый (горчиный).

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №32

Наименование изделия: **Суп «Харчо», с мясом птицы**

Номер рецептуры: 101

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

Куры 1 категории потрошенные охлажденные	31	27	39	35
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	36	32
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	25	23	32	29
Морковь				
До 1 января	3,04	2,4	3,8	3
С 1 января	3,2	2,4	4	3
Лук репчатый	1,9	1,6	2,4	2
Вода	250	250	313	313
Выход бульона		200		250
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
С 1 ноября по 31 декабря	86	60	107	75
С 1 января по 28-29 февраля	92	60	116	75
С 1 марта	100	60	125	75
Крупа рисовая	5	5	6	6
Морковь				
До 1 января	10	8	12,5	10
С 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	2	2	3	3
Чеснок	3,2	2,8	4	3,5
Масло коровье сладкосливочное	3	3	4	4
Бульон или вода	150	150	188	188
Выход		200		250
Отварная мякоть птицы без кожи		10		13
Выход с мясом и со сметаной		200/10		250/13

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3,93	4,9	16,84	120,88	6,84	0,97	0,08	0,02	7,12

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,97	6,19	21,3	152,84	21,3	1,23	0,1	0,02	9

Технология приготовления

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

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

Температура подачи: 75*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

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

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

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №33

Наименование изделия: **Суп крестьянский с крупой , с мясом и сметаной**
 Номер рецептуры: 204
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	23,9	18	33,3	25
Капуста свежая	27	21,6	37,5	30
Крупа пшеничная	7,2	7,2	10	10
Морковь	9	7,2	12,5	10
Лук репчатый	8,6	7,2	12	10
Масло растительное	2	2	5	5
Вода	153	153	212,5	212,5
Говядина бескостная (кура)	16	14	24	22
Сметана	-	-	7	7
ВЫХОД:		180/10	-	250/15/7

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
180/10	1,80	3,96	11,75	84,96	19,47	0,76	0,05	0,03	7,76
250/15/7	2,51	5,52	16,39	118,51	27,16	1,06	0,07	0,04	10,82

Технология приготовления:

Крупу промывают, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук.

Мясо приготавливают отдельно. Хранят его в горячем бульоне и закладывают в суп непосредственно перед раздачей.

Дополнительно в суп при раздаче можно положить прокипяченную сметану.

Температура подачи: 75*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе На поверхности супа блески жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №34

Наименование изделия : **Суп с макаронными изделиями и курой**

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Куры 1 категории потрошенные охлажденные	31	27	39	35
Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	29	25	36	32
Индейка 1 категории потрошенная охлажденная	25	23	32	29
Макаронные изделия				
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11	8,25	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи: 75*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

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

Консистенция: овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №35

Наименование изделия: **Жаркое по – домашнему.**

Номер рецептуры: 374.

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Мясо (говядина, кура)	41 / 37	37
Картофель	121,6 / 152 150 / 184 (с1. 01=38%) 163 / 200 (с1.03=43%)	93 / 114
Лук репчатый	14 / 17,5	12 / 15
Масло сливочное	2,4 / 3,4	2,4 / 3,4
Томат-пюре	1,7 / 1,7	1,7 / 1,7
Масло растительное	2,5	2,5
Масса тушёного мяса		60 / 70
Масса гот.овощей		120 / 150
Выход:	180 / 220	

Химический состав данного блюда на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
19,22	19,71	14,83	313,55	6,77

Химический состав данного блюда на 220 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
26	23,2	16,6	379	7,6

Технология приготовления: мясо нарезают ломтиками поперёк волокон по 2 куса на порцию массой по 30-40г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают до образования лёгкой румяной корочки, лук бланшируют и пассируют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль.юперец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами, посыпая рублёной зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: цвет мяса тёмно-красный (с томатом),консистенция мягкая, вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперёк волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, цвет коричневый, форма нарезки сохранена.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №36

Наименование изделия: **Рис отварной с овощами**

Номер рецептуры: 191

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	30	30	54	54
Вода	180	180	270	270
Масса отварного риса		8		150
Масло коровье сладкосливочное	2	2	3,5	3,5
Морковь				
До 1 января	18	14	31	25
С 1 января	19	14	33	25
Лук репчатый	10	8	19	16
Томат-пюре	5	5	10	10
Масло коровье сладкосливочное для пассерования	3	3	5	5
Масса пассерованных овощей		20		36
Выход		100		180

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,57	4,67	17	141,33	3,21	0,57	0,03	0,01	3,97

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4,63	8,4	30,72	254,4	5,8	1,02	0,05	0,024	7,14

Технология приготовления

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная; овощей мягкая.

Цвет: риса - белый, овощей цвет соответствующий.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №37

Наименование изделия : **Капуста тушёная**

Номер рецептуры: **№ 423**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Перевалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	157	126	198	158
Масло коровье сладкосливочное	6	6	7,5	7,5
Томатное пюре	5	5	6	6
Морковь				
До 1 января	12	10	15	12
С 1 января	13	10	16	12
Лук репчатый	10	8	13	11
Мука пшеничная	1,6	16	2	2
Сахар	1,6	1,6	2	2
Выход		120		150

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,41	4,52	8,11	87,6	66,46	0,8	0,04	0,02	14,64

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,02	5,66	10,14	109,5	83,07	1	0,05	0,03	18,3

Технология приготовления

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Температура подачи +60...+65° С.

Характеристика блюда на выходе:

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

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №38

Наименование изделия: **Тефтели рыбные в белом соусе**

Номер рецептуры: 360, 463

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	63	45	94,5	67,5
Хлеб пшеничный	9,3	9,3	13,95	13,95
Вода	14	14	21	21
Лук репчатый	11	9,3	16,5	13,95
Яйца	1/10 шт.	4	0,15 шт.	6
Мука пшеничная	5,6	5,6	8,4	8,4
Масса полуфабриката		83		124,5
Масло растительное	5	5	7,5	7,5
Соус белый (для запекания рыбы):		30		45
Бульон рыбный		33		49,5
Масло сливочное	1,5	1,5	2,25	2,25
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,25	2,25
Масса тушеных тефтелей с соусом		100		150
Выход		100		150

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,84	2,05	9,18	90,53	0,31

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,26	3,08	13,77	135,8	0,47

Технология приготовления соуса. Муку, слегка пассированную на масле сливочном, разводят бульоном, проваривают при слабом кипении 15-20 мин, солят и процеживают.

Срок реализации соуса: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству соуса: консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки.

Вкус бульона с легким запахом кореньев, чуть кисловатый привкус.

Технология приготовления. Филе без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формуют шарики по 3-4 штуки на порцию, панируют в муке, слегка обжаривают на масле, заливают соусом, добавляя воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 минут. Для приготовления «ёжиков» вместо хлеба в массу можно добавлять рис, припущенный охлажденный (3,5 г на 70 г выхода).

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры: овощные пюре, овощи отварные или припущенные, отварные макароны.

Температура подачи: 65 градусов С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: изделия хорошо сохранили форму, без трещин.

Цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция – изделия рыхлые, мягкие, сочные. Не допускается излишнее количество муки, посторонние запахи и привкусы.

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №39**

Наименование изделия: **Котлеты или биточки рыбные**

Номер рецептуры: 351

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
треска	127 (101,6)	80 (64)
Или минтай	131 (104,8)	80 (64)
Хлеб пшеничный	19 (15,2)	19 (15,2)
молоко	14 (11,2)	14 (11,2)
яйца	0,15шт (0,12)	6 (4,8)
Масса полуфабриката	-	119 (95,2)
Масло сливочное	2 (1,6)	2 (1,6)
Масса готовых котлет	-	100 (80)
Соль йодированная	1	1
Выход:	100 (80)	

Химический состав данного блюда:80

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
13,9	2,1	9,6	113	0,4

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым чёрствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют йодированную соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, всё тщательно перемешивают, выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в сотейник, смазанный маслом, в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и припускают до готовности 20 – 25 мин при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от отработки рыбы.

Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушёная.

Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Температура подачи: 65*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: внешний вид- изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заострённую с одной стороны, без трещин. Соус подлит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир (маслом поливают котлету). Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы, запах и привкус кислого хлеба.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №40

Наименование изделия: **Суфле рыбное**

Номер рецептуры: 341

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Горбуша потр.с гол.	108,8 / 136	72,8 / 91
Или хек потр. С гол.	99,2 / 124	70,4 / 88
Или треска потр. Без гол.	96 / 120	70,4 / 88
Или минтай неразделан.	155,2 / 194	72 / 90
Масса отварной рыбы	-	72
молоко	28 / 35	28 / 35
Мука пшеничная	3,2 / 4	3,2 / 4
Масло сливочное	3,2 / 4	3,2 / 4
Соус молочный	-	35
яйца	2/3	13,9 / 17,4
Масса полуфабриката	-	92 / 115
Масло сливочное на смазку	1 / 2	1 / 2
Соль йодированная		
Выход:	80 / 100	

Химический состав данного блюда: 80

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
16,0	4,8	2,6	118,0	0,4

Технология приготовления: Подготовленное филе рыбное без костей и кожи дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом ёмкость и запекают 15-20 минут при температуре 220*С.

Гарниры: каши вязкие, овощное пюре, капуста тушёная.

При отпуске суфле поливают прокипячённым сливочным маслом.

Температура подачи: 65*С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет- светло-серый. Вкус в меру солёный, запах рыбы, молока и яиц.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №41

Наименование изделия: **Картофельная запеканка с мясом**

Номер рецептуры: 387

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	95,00	70,00	152	112
Масса отварного мяса		43,75		70
Картофель	137,50	103,13	220	165
Масса отварного протертого картофеля		96,88		155
Масло сливочное	6,25	6,25	10	10
Яйца	0,06 шт.	2,50	1/10 шт.	4
Сухари	2	2	3	3
Масса полуфабриката		147		235
Масса запеченного блюда		125		200
Масло сливочное	3	3	5	5
или соус молочный для запекания (рец. № 446,)	25,00	25,00	40	40
Выход с маслом		128		205
Выход с соусом		150		240

Химический состав данного блюда на 200/5 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
23,31	27,63	18,91	417,5	3,96

Химический состав данного блюда на 200/40 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
24,32	25,87	21,99	418,75	4,16

Химический состав данного блюда на 125/3 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,55	17,25	11,81	260,68	2,47

Химический состав данного блюда на 125/25 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,2	16,17	13,74	261,72	2,60

Технология приготовления:

Отварную говядину нарезают кусками по 75-100 г, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 8-10 мин. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой

крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 мин при температуре 250-280°C. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Соусы: молочный, томатный, сметанный.

Отпускают запеканку со сливочным маслом или соусом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №42

Наименование изделия: **Котлеты, биточки, шницели.**

Номер рецептуры: 386

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
говядина	51,6 / 68,8 / 86	40,1/59/75
Хлеб пшеничный	11,4 / 15,2 / 19	11,4 / 15,2 / 19
сухари	6,6 / 8,8 / 11	6,6 / 8,8 / 11
Молоко или вода	13,8 / 18,4 / 23	13,8 / 18,4 / 23
Масса полуфабриката		125
Масло сливочное	4,2 / 5,6 / 7	4,2 / 5,6 / 7
Масса готовых изделий		
Соль йодированная		
Выход:	60 /80 / 100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, м г				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	Ca	Mg	р	Fe	В	С	А
60	7,78	5,78	7,85	114,38	21,88	16,06	83,19	0,75	0,05	0,08	14,38
80	12,44	9,24	12,56	183,00	35,00	25,70	133,10	1,20	0,08	0,12	23,00
100	15,55	11,55	15,70	228,75	43,75	32,13	166,38	1,50	0,10	0,15	28,75

Технология приготовления: зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным чёрствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты- овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см, или шницели –плоско -овальной формы, толщиной 1см. изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до 150-160*С 3-5мин с двух сторон до образования лёгкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280*С в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру солёный, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красноватый оттенок

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №43

Наименование изделия: **Греча отварная рассыпчатая со сливочным маслом**

Номер рецептуры: 252

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	55,2	55,2	69	69
Вода	81,6	81,6	102	102
Масса гречи	0	115,2		144
Масло сливочное	5,4	5,4	6,75	6,75
Выход		120		150

Химический состав данного блюда на 120 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,26	4,45	25,34	166,47	0

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,58	5,56	31,67	208,08	0

Технология приготовления. Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зёрна удаляют (ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают ещё 3-4 мин.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: зёрна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №44

Наименование изделия: **Картофельное пюре.**

Номер рецептуры: 429

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред. А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	145 / 167 (25%+3%) с 1 сентября 158 / 180 (30%+3%) с 1 ноября 170 / 194 (35%+3%) с 1 января 185 / 210 (40%+3%) с 1 марта	126
Молоко	20 / 24	22,5
Масло сливочное	5 / 6	6
Выход:	130 / 150	

Химический состав данного блюда: 130

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г		Энерг. ценность, ккал	
2,53	4,62	11,03	121,45	3,2

Химический состав данного блюда: 150

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,075	6,36	14,085	145,29	5,1

Технология приготовления: очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий варёный картофель обсушивают, протирают через протирачную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80*С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100*С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65*С

Характеристика блюда на выходе: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протёртого картофеля. Цвет от кремового до белого, без тёмных включений. Вкус и запах – слегка солёный, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45

Наименование изделия: **Голубцы ленивые.**

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред. А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
говядина	84 / 112	60 / 80
Крупа рисовая	7 / 10	7 / 10
Масса отварного риса	-	21,45 / 28,6
Лук репчатый	10,8 / 14,4	9 / 12
Масло сливочное	4,5 / 6	4,5 / 6
Капуста белокачанная	112,5 / 150	90 / 120
Масса отварной капусты	-	84 / 112
Масса полуфабриката	-	169,5 / 226
Масса готовых голубцов	-	150 / 200
Выход:	150 / 200	

Химический состав данного блюда: 150

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
15	12,6	6	205	18,8

Химический состав данного блюда: 200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
17	16,6	8	250	24,8

Технология приготовления: рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количества сливочного масла, белокачанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски по 1шт на порцию, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 мин при температуре 250*С.

Отпускают со сливочным маслом или соусом.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной.

Соус: сметанный, белый, молочный, сметанный с томатом.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: изделия должны сохранять форму, сочные.

В меру солёные. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок» г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №46

Наименование изделия: **Рис отварной со сливочным маслом**

Номер рецептуры: 424

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	43,2	43,2	54	54
Масло сливочное	5,4	5,4	6,75	6,75
Выход		120		150

Химический состав данного блюда на 120 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,99	4,89	30,09	180,56	0

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,74	6,11	37,61	225,7	0

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают многократно в тёплой воде. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (6 л. воды, 40 г йодированной соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют горячим сливочным маслом, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160 °С 5-7 мин.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №47

Наименование изделия: **Рыба, тушенная в сметанном соусе**

Номер рецептуры: 139

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай неразделанный	183	85	208	96
Или терпуг неразделанный	154	85	175	96
Или судак неразделанный	176	85	201	96
Или горбуша неразделанная	154	85	175	96
Или треска неразделанная	203	85	232	96
Или лосось неразделанный	151	85	172	96
Или филе	98	85	111	96
Лук репчатый	17	14	19	16
Морковь				
До 1 января	30	24	35	28
С 1 января	32	24	37	28
Масло растительное	6	6	7	7
Соус сметанный				
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло коровье сладкосливочное	0,5	0,5	0,6	0,6
Овощной отвар или вода	10	10	11	11
Масса соуса		9		10
Сметана	9	9	10	10
Выход соуса		18		20
Масса тушеной рыбы		70		80
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		88		100
Выход		70/18		80/20

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

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
10,74	5,72	48,58	121,62	49,13	0,94	0,1	0,1	1,98

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
12,2	6,5	55,2	138,2	55,83	1,07	0,11	0,11	2,23

Технология приготовления

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

Порционные куски рыбы, нарезанные на кусочки под углом 90° С, укладывают в лоток или противень, смаханный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный.

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

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

Вкус: рыбы, солоноватый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №48

Наименование изделия: **Мясные тефтели «Ёжики» в томатном соусе**

Номер рецептуры: 400, 446

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина I категории (котлетное мясо)	51,85	37,4	67,1	48,4
Вода	5,95	5,95	7,7	7,7
Крупа рисовая	5,1	5,1	6,6	6,6
Масса готового рассыпчатого риса		14,88		19,25
Лук репчатый	20,83	17,85	27	23,1
Масло сливочное	3,4	3,4	4,4	4,4
Масса пассеров.лука		8,93		11,55
Мука пшеничная	4,25	4,25	5,5	5,5
Масса полуфабриката		70,55		91,3
Масло сливочное	5,1	5,1	6,6	6,6
Масса готовых тефтелей		60		80
Соус	25	25	30	30
Выход: (с соусом)		60/25		80/30

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина I категории (котлетное мясо)	61	44
Вода	7	7
Крупа рисовая	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		17,5
Лук репчатый	24,5	21
Масло сливочное	4	4
Масса пассерованного лука		10,5
Мука пшеничная	5	5
Масса полуфабриката		83
Масло сливочное	6	6
Масса готовых тефтелей		70
Соус молочный	30	30
Выход: (с соусом)		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,98	13,96	10,68	204,28	0

Химический состав данного блюда на 85 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,63	11,87	9,08	173,64	0

Химический состав данного блюда на 110 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,88	15,36	11,75	224,71	0

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельчённое мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 42 г). Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160- 200⁰С 10-15 мин. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные. Соусы: томатный, молочный, сметанный, сметанный с томатом.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	34	34	40,8	40,8	45	45	51	51
Масло сливочное	3,5	3,5	4,2	4,2	4,6	4,6	5,3	5,3
ВЫХОД:	100		120		130		150	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	3,40	5,00	19,00	135,00	8,00	0,50	0,04	0,01	0,00
120	4,08	6,00	2,80	162,00	9,60	0,60	0,05	0,01	0,00
130	4,42	6,50	24,70	175,50	10,40	0,65	0,05	0,01	0,00
150	5,10	7,50	28,50	202,50	12,00	0,75	0,06	0,02	0,00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Макаронные изделия сварившиеся, мягкие, но не разваренные. Вкус в меру соленый, с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №50

Наименование изделия: **Мясной гуляш**

Номер рецептуры: 152

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (лопаточная, подлопаточная часть, грудинка, покромка)	68	50	90	66
Или говядина 1 категории бескостная	55	50	73	
Масло растительное	3	3	4	4
Лук репчатый	3	2	4	3
Морковь				
До 1 января	2,5	2	3,8	3
С 1 января	2,7	2	4	3
Томатное пюре	4	4	6	6
Мука пшеничная	1	1	2	2
Масса тушеного мяса		30		40
Масса соуса		30		40
Выход с соусом		60		80

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
4,5	5,7	1,85	123,6	2,84	0,14	0,03	0,02	0,6

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6	7,6	2,47	164,8	3,79	0,18	0,04	0,02	0,8

Технология приготовления

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефrostированного мяса не допускается. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Обжаренные крупные куски тушат с добавлением воды, обжаренных овощей и томатного пюре до готовности. На бульоне, полученном после тушения, готовят соус. Мясо нарезают по 1-2 куски на порцию, заливают соусом и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной говядины.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №51

Наименование изделия: **Колбасные изделия отварные**

Номер рецептуры: 136

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Колбасные изделия (для питания дошкольников)	46	45	66	65
Выход		45		65

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,54	2,12	3,47	35,1	14,4	0,19	0,02	0,02	4,32

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,41	9,56	0,78	130,28	16,9	1,02	0,03	0,06	0

Технология приготовления

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят с момента начала кипения 5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

При отпуске колбасные изделия гарнируют.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло - розовый.

Вкус: мясной, умеренно соленый.

Запах: свежепрогретых колбасных изделий

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №52

Наименование изделия: **Печень по-строгановски в сметанном соусе**

Номер рецептуры: 411, 454

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья мороженая (х/о-17%;, т/о-32%)	105,3	87,4	189,54	157,32
Масло сливочное несоленое	3	3	5,4	5,4
Масса тушеной печени		59,4		107
Лук репчатый	12,6	10,5	22,7	19
Масса припущенного лука		5,3		9,54
Морковь красная				
до 01.01 х/о-20%	21	16,8	37,8	30,24
с 01.01 х/о-25%	22,5	16,8	40,5	30,24
Масса припущенной моркови		15,5		28
Мука пшеничная 1 сорта	3	3	5,4	5,4
Сметана 15% жирности	10,5	10,5	19	19
Бульон или вода	35	35	63	63
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,25	0,25	0,45	0,45
Масса соуса		45		81
масса полуфабриката		125		225
т/о-тушение-20%				
Выход:		100		180

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
14,4	5,78	3,55	121,51	0,52

Химический состав данного блюда на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,9	3,70	2,1	89,78	0,32

Технология приготовления.

Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см весом 5-7 г, тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного. Обработанные морковь и репчатый лук припускают до готовности в отваре из печени. Печень и припущенные овощи соединяют, солят, заливают сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, бульона (или воды), сметаны и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом.

Технология приготовления соуса. Муку слегка подсушивают на сковороде без масла, постепенно разводят горячей водой и проваривают 10-15 минут. Затем добавляют сметану, соль и кипятят 5-7 минут. Требования к качеству соуса: консистенция однородная, вязкая, без комков. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус и запах нежный с ароматом сметаны.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: 2-3 часа.

Характеристика блюда на выходе. Консистенция печени и овощей мягкая, сохранена форма нарезки. Вкус и запах свойственные отварной печени, овощам и сметане.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №53

Наименование изделия: **Бефстроганов из отварного мяса в молочно- сметанном соусе**

Номер рецептуры: 377, 454

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части)	121,13	89,85	133,88	99,31
Морковь	2,77	1,82	3,06	2
Лук репчатый	2,77	1,82	3,06	2
Петрушка (корень)	2,22	1,82	2,45	2
Масса отварного мяса		55		60
Морковь	7,44	5,54*	8,23	6,13*
Соус сметанный	40	40	45	45
Выход:		95		105

*Масса отварной морков

Химический состав данного блюда на 95 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,75	15,64	1,60	214,12	0,38

Химический состав данного блюда на 105 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
18,52	17,28	1,77	236,66	0,42

Технология приготовления: Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3×3×30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде, с закрытой крышкой. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.

Соусы: сметанный, молочный.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат варёного мяса, сметаны, овощей, в меру солёный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №54

Наименование изделия: **Суфле из мяса**

Номер рецептуры: 397, 446

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	90	66	120	88
Масса отварного мяса		41,4		55,2
Яйца	0,3 шт.	11,4	0,4 шт.	15,2
Соус молочный для запекания:		14,4		19,2
Молоко	14,4	14,4	19,2	19,2
Мука пшеничная	1,15	1,15	1,54	1,54
Масло сливочное	1,15	1,15	1,54	1,54
Масса полуфабриката		65,4		87,2
Масло сливочное на смазку	1,8	1,8	2,4	2,4
Масса готового суфле		60		80
Масло сливочное (для отпуска)		5		5
Выход		60/5		80/5

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества			Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г Энерг. ценность, ккал	
12,48	11,57	1 158,04	0

Химический состав данного блюда на 80 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,64	15,42	1,34	210,72	0

Химический состав данного блюда на 60/5 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,51	15,7	1,04	195,44	0

Химический состав данного блюда на 80/5 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,67	19,55	1,38	248,12	0

Технология приготовления: Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, кладут на противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-200 °С течение 5-7 мин, охлаждают до 60°С. В мясную массу вводят желтки яиц, горячий (70°С) густой молочный соус, затем вводят белки, взбитые в густую пену. Массу, слегка перемешивая снизу-вверх, раскладывают слоем 2,5-3 см в емкость, смазанную маслом. Варят на пару 25-30 минут. Суфле можно запечь в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 25-30 минут. Гарниры: каши вязкие, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Отпускают суфле с гарниром и сливочным маслом.

Температура подачи: 65°С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: суфле хорошо сохраняет форму. Консистенция однородная, нежная, цвет- светло-серый. Вкус в меру соленый, запах мяса, молока и яиц.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №55

Наименование изделия: **Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему**

Номер рецептуры: 100

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	152,95		181,15	
с 01.09 по 31.10 х/о – 25%	136,8	102,6	162	121,5
с 01.11 по 31.12 х/о – 30%	146,3	102,6	173,3	121,5
с 01.01 по 28-29.02 х/о – 35%	157,7	102,6	186,8	121,5
с 01.03 по 31.08 х/о – 40%	171,0	102,6	202,5	121,5
Говядина (I категории) (х/о-потери при размораживании и зачистке- 9%, т/о -38%)	88,7	80,8	105,1	95,6
Масса тушеного мяса		50		60
Масло сливочное несоленое	5,7	5,7	6,8	6,8
Лук репчатый	9,5	8,0	11,3	9,5
Масса припущенного лука (т/о 50%)		3,8		4,5
Морковь красная	29,45		34,88	
до 01.01 х/о– 20%	28,5	22,8	33,75	27
с 01.01 х/о-25%	30,4	22,8	36	27
Масса припущенной моркови т/о 8%		21		25
Томаты (грунтовые) (х/о-15%)	19	16,2	22,5	19,13
Бульон мясной	57	57	67,5	67,5
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,4	0,4	0,45	0,45
т/о – тушение 20%				
Выход		190		225

Химический состав данного блюда на 190 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,69	14,23	16,51	266,14	7,49

Химический состав данного блюда на 225 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
18,58	16,85	19,55	315,16	8,87

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают (1-2 кусочка на порцию), складывают в посуду, добавляют бульон и тушат 45-60 минут. Картофель, репчатый лук и морковь моют, очищают, нарезают кубиками (быстрозамороженный овощи не размораживают). Репчатый лук и морковь припускают в бульоне с добавлением масла и томатов, соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса, добавляют соль. Бульон наливают так, чтобы он закрывал картофель. Жаркое тушат 20 минут.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Тушеное мясо светло-коричневого цвета, порционные кусочки мяса одинаковые по форме и размеру и должны сохранить свою форму. Консистенция мяса и картофеля мягкая сочная. Мясо легко разжевывается.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №56

Наименование изделия: Птица отварная

Номер рецептуры: 414

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица I категории потрошенная	96	85,71	128	114,29
Морковь	2,57	1,71	3,43	2,29
Петрушка	2,57	2,57	3,43	3,43
Масса отварной птицы	96	85,71	128	114,29
Выход		60		80

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества			Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г Энерг. ценность, ккал	
9,69	7,29	0 112,80	0,54

Химический состав данного блюда на 80 гр:

Пищевые вещества			Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г Энерг. ценность, ккал	
12,91	9,71	0 150,40	0,72

Технология приготовления: подготовленные тушки кур или цыплят закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пену и жир, добавляют нарезанную морковь, соль и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки – мякоть серого цвета). Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции (2 кусочка по 35 г). Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения.

Гарниры: рассыпчатый рис, овощи отварные, овощные пюре. Соусы: молочный, молочный с морковью, сметанный.

При отпуске отварную птицу гарнируют и поливают маслом или соусом.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Температура подачи 65 °С.

Характеристика блюда на выходе: внешний вид – два кусочка на порции (от филейной части и от ножки) уложены на блюдо, политы соусом, сбоку рассыпчатый рис (или другой гарнир) горкой. Цвет филейной части – серовато-белый, ножки - коричневатый, соусов – молочного и сметанного – белый, с морковью – розового. Вкус и запах – свойственные варёной курице с привкусом и запахом соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №57

Наименование изделия: **Плов с мясом**

Номер рецептуры: 416

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица 1 категории потрошенная	158,10	140/101*	207,5	184/132*
Масса отварной мякоти птицы без кожи		53,3		70
Масло растительное	8,4	8,4	11	11
Лук репчатый	16,8	8,4	22	11
Морковь	10,7	8,4	14	11
Крупа рисовая	37,3	37,3	49	49
Бульон для риса	79,24	79,24	104	104
Масса готового риса с овощами		107		140
Выход		160		210

*В числителе — масса тушек кур до варки, в знаменателе — масса тушек вареных кур.

Химический состав данного блюда на 160 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,03	10,00	27,76	237,45	0,30

Химический состав данного блюда на 210 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,16	13,12	36,43	311,65	0,4

Технология приготовления: Подготовленных кур отваривают целиком, отделяют мякоть, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 мин. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности при умеренном нагреве в течение 35—40 мин (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой так, чтобы сверху была отварная мякоть кур. При расчете воды следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15 % от массы риса.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах пригоревших мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №58

Наименование изделия: **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция									
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	48,8	38	58,7	45,6	76	49,4	87,7	57	107,4	83,6
Морковь	20	10,8	25	14	27	14	30	16,2	44	23,8
Лук репчатый	9,6	4	12	5	13,1	5,2	14,4	6	21,1	8,8
Капуста белокочанная	31,2	24	37,4	28,8	40,4	31,2	66,8	50,1	68,6	52,8
Масло растительное	4	4	3,1	3,1	3,6	3,6	6,0	6,0	8,8	8,8
Соус томатный	-	30	-	36	-	39	-	50	-	66
Вода или бульон	30	30	36	36	39	39	50	50	66	66
Масло растительное	0,6	0,6	0,7	0,7	1,6	1,6	0,9	0,9	1,3	1,3
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,8	1,8	1,9	1,9	2,3	2,3	3,3	3,3
Томатное пюре	3	3	3,6	3,6	1,56	1,56	1,8	1,8	6,6	6,6
Морковь	3	2,4	3,6	2,9	3,9	3,1	4,5	3,6	6,6	5,3
Лук репчатый	0,72	0,6	0,9	0,7	0,9	0,7	1,1	0,9	1,6	1,3
Сахар	0,45	0,45	0,6	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	1	1
ВЫХОД:	100		120		130		150		220	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
100	1,90	4,50	10,60	91,00	38,00	0,80	0,05	0,05	8,00
120	2,28	5,40	12,72	109,20	45,60	0,96	0,06	0,06	9,60
130	2,47	5,85	13,78	118,30	49,40	1,04	0,07	0,07	10,40
150	2,85	6,75	15,90	136,50	57,00	1,20	0,08	0,08	12,00
220	4,18	9,90	23,32	200,20	83,60	1,76	0,11	0,11	17,60

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелен подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темно-красного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №59

Наименование изделия: **Суфле из печени**

Номер рецептуры: 448

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

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Печень говяжья ДП замороженная	100	83
Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП	30	30
Мука Пшеничная 1 сорта	6	6
Белок яичный пастеризованный	6,1	6,1
Желток пастеризованный	3,9	3,9
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,6	0,6
Масло растительное д/смазки противня	3	3
Выход:	-	80

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	C
80	16,94	8,02	9,15	181,59	8,2	15,65	251,53	5,79	15,19

Технология приготовления: печень разморозить, зачистить от пленок и желчных протоков, промыть, нарезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку. Приготовить молочный соус из молока и пшеничной муки и ввести небольшими порциями в печень, тщательно вымешивая получившееся пюре. Продукт яичный жидкий пастеризованный (желток) ввести в пюре, посолить и вымешать. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбить в густую пену и постепенно ввести в пюре. Готовую массу выложить высотой 4-6 см на смазанный маслом противень и запечь в духовке при температуре 180-200°C в течение 25-30 минут до готовности.

Температура подачи: 65±5°C.

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

Характеристика блюда на выходе

Цвет суфле – светло коричневый. Вкус и запах – свойственные варёной печени

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №60

Наименование изделия: **Оладьи из печени**

Номер рецептуры: 40

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

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	110.8	92.3
Морковь, лук	8	6,4
Мука пшеничная высшего сорта	20	20
Яйцо	23.1	20
Молоко	30	30
Масло сливочное	12.3	12.3

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 80 грамм блюда
Белки, г	20.15
Жиры, г	14
Углеводы, г	13.54
Калорийность, ккал	261.54
В1, мг	0.25
В2, мг	1.71
С, мг	12.38
Са, мг	30.8
Fe, мг	6.31

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
8-10 часов	50	80
12 часов	50	80
24 часа	50	80

Технология приготовления

Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца. Обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C. Отпускают с гарниром.

Температура подачи: 65±5°C.

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

Характеристика блюда на выходе Цвет оладий– светло коричневый.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №61

Наименование изделия: **Пряники**

Номер рецептуры: 603

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пряник	20	20	65	65
Выход		20		65

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,18	0,94	15	73,2	0

Химический состав данного блюда на 65 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,84	3,06	48,75	237,9	0

Характеристика блюда на выходе: поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Цвет – коричневый. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №62

Наименование изделия: **Вафли**

Номер рецептуры: 602

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вафли с фруктово-ягодными начинками	30,0	30,0	50,0	50,0
Выход		30,0		50,0

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,84	1	23,2	106,2	0

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,4	1,66	38,66	177	0

Характеристика блюда на выходе: вафли – сухие, хрустящие, лёгкие мелкопористые. Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязнённые, влажные на ощупь; поломанные.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок» г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №63

Наименование изделия: **Печенье.**

Номер рецептуры: 604

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред. А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Печенье сахарное	60	60
Выход:	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
4,5	5,88	44,64	250,2	0,00

Характеристика блюда на выходе: форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №64

Наименование изделия: **Булочка домашняя**

Номер рецептуры: 578, 558

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,5	32,5	39	39
Мука пшеничная на подпыл	1,67	1,67	2	2
Сахар	5,83	5,83	7	7
Сахар (для отделки)	1,67	1,67	2	2
Масло сливочное	7,5	7,5	9	9
или растительное	7,5	7,5	9	9
Яйца (для смазки)	0,02 шт.	1	1/36 шт.	1,2
Соль йодированная	0,33	0,33	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	0,83	0,83	1	1
Вода	14,17	14,17	17	17
Масса полуфабриката		60,42		72,5
Выход		50		60

Химический состав на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,79	6,7	31,74	202,44	0

Химический состав на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,55	8,04	38,09	242,93	0

Технология приготовления. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240°C.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: булочки круглые, от золотисто-желтого до светлорыжевого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №65

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирог открытый с повидлом**

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 389

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,8	32,8	35,5	35,5	38,2	38,2
Сахар	2	2	2,2	2,2	2,4	2,4
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Яйцо	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Дрожжи	1	1	1	1	1,1	1,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко для замеса теста	13,8	13,8	15	15	16,1	16,1
Масса теста	-	51,6		56	-	60,2
Повидло	20	18	21,7	19,5	23,4	21
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	2,1	2,1
Яйцо (для смазки)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:	6	0	65		7	0

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	Энергетическая ценность	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	3,71	1,93	33,19	165,00	11,70	14,46	36,84	0,83	0,07	0,05	10,20	
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,90	0,07	0,05	11,05	
70	4,33	2,25	38,72	192,50	13,65	16,87	42,98	0,97	0,08	0,06	11,90	

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают верх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут.

Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г..

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34%.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №66

Наименование изделия: **Булочка «Веснушка»**

Номер рецептуры: 573

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	35	35	42	42
Мука пшеничная на подпыл	0,71	0,71	0,85	0,85
Сахар	3,58	3,58	4,3	4,3
Дрожжи прессованные	1,08	1,08	1,3	1,3
Соль йодированная	0,33	0,33	0,4	0,4
Масло сливочное	3,17	3,17	3,8	3,8
Яйца (для смазки)	0,03 шт.	1,08	0,04 шт.	1,3
Изюм	1,75	1,75	2,1	2,1
Вода	14,3	14,3	17,16	17,16
Масса теста		57,5		69
Масса полуфабриката		58,3		70
Выход		50		60

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,05	3,21	29,72	163,87	0

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,86	3,85	35,66	196,64	0

Технология приготовления. Из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, формируют шарики массой 57,8 г., кладут их в формы или на смазанные маслом листы, на расстоянии 3-4 см. друг от друга и ставят в тёплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцами, делают 3-4 притиски изюмом. Выпекают в течение 8-10 минут при температуре 230°C.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе. Булочка круглой формы, с тремя, четырьмя притисками изюма. Поверхность – от светло-коричневого до коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру солёный. Влажность не более 35 %. Кислотность не более 2,5 %.

Ю.В.Брускова
«01» сентября
2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №67

Наименование изделия: **Запеканка из творога с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: 117

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150° С	95	94	132	131
Крупа манная	6	6	9	9
Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши	24	24	34	34
Или мука пшеничная	8	8	11	11
Сахар	6	6	9	9
Яйцо	1/13 шт.	3	1/10 шт.	4
Масло коровье сладкосливочное	4	4	5	5
Сухари	4	4	5	5
Сметана с м. д.ж. не более 15%	4	4	5	5
Масса готовой запеканки		100		140
Молоко сгущенное	30	30	40	40
Выход с молоком сгущенным		100/30		140/40

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
12,8	11,5	31,13	343,27	216,32	0,72	0,07	0,14	0,39

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
------------------	--	--	--	---------------------	--	--------------	--	--

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
19,6	16,7	43,1	475,3	299,52	1	0,1	0,2	0,54

Технология приготовления

Крупы просеивают.

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

Температура подачи +65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №68

Наименование изделия: **Салат овощной с зелёным горошком**

Номер рецептуры: № 65

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Перевалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		35 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	58/72	43/54	5,8/7,2	4,3/5,4
Лук зеленый	9/11	6/8	0,9/1,1	0,6/0,8
Или лук репчатый	8/10	6/8	0,8/1	0,6/0,8
Огурцы соленые	15	8	20	12
Морковь				
Горошек консервированный	24/30	16/20	2,4/3	1,6/2
Яйца	1/5 / 1/4 шт	8/10		0,8/1
Масло растительное	8/10	8/10	0,8/1	0,8/1
ВЫХОД:	80/100			8/10

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	0,88/1,1
Жиры (г)	4,64/5,8
Углеводы (г)	7,84/9,8
Энергетическая ценность (ккал)	106/132

Ca (мг)	14,4/18
Mg (мг)	14,4/18
Fe(мг)	0,72/0,9
C (мг)	8,16/10,2

Технология приготовления: Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин). Отвар сливают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14 °С. Картофель можно отварить очищенными целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками. Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Зеленый лук промывают проточной водой, мелко шинкуют. Овощи соединяют; заправляют йодированной солью, растительным маслом и подают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Картофель не разварившийся. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лук хрустящий. Вкус и аромат блюда соответствуют входящим в его состав продуктам.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №69

Наименование изделия: **Яйцо варёное**

Номер рецептуры: 306

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Яйцо(в шт.)	1	40
Выход:	40	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
5,1	4,6	0,3	63	0,0

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 погружают в холодную воду.

Температура подачи: 20* С

Срок реализации: не более трёх часов с момента варки.

Характеристика блюда на выходе: кругло овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная. Цвет белка – белый, желтка – жёлтый. Вкус: свежего варёного яйца, приятный; запах: слабовыраженный сероводорода.

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №70**

Наименование изделия: **Винегрет овощной.**

Номер рецептуры: 90

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	13,2	10	17,64	13,2
Свекла	8,6	6,8	11,4	9
Морковь	5,9	4,5	7,8	6
Огурцы соленые	13,5	13,5	22,8	18
Лук репчатый	8,1	6,8	10,8	9
Масло растительное	4,5	4,5	6	6
Выход		45		60

Химический состав данного блюда на 45 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,57	4,59	3,3	57,13	0,74

Химический состав данного блюда на 60 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,76	6,12	4,4	76,17	0,98

Технология приготовления: Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2×10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2×10 мм, заливают (1/4 объема) кипящей водой, закрывают крышкой и припускают до готовности (7 мин), отвар сливают, охлаждают. Морковь очищают, нарезают и припускают (отдельно от картофеля), отвар сливают, охлаждают. Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1×6 мм. Лук репчатый нарезают мелкими кубиками (рубят), бланшируют (ошпаривают). Картофель и морковь можно отварить в целом виде очищенными по отдельности, затем охладить и мелко нарезать. Овощи соединяют, заправляют нерафинированным растительным маслом, йодированной солью, хорошо перемешивают и готовый винегрет выносят на раздачу. Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно, затем соединяют с овощами. Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной полностью или частично. Капусту перебирают, мелко рубят. Если капуста кислая – промывают до рубки охлажденной кипяченой водой, откидывают на сите.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый. Винегрет уложен горкой. Консистенция вареных овощей – мягкая, сырых – слегка хрустящая.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №71

Наименование изделия: **Омлет натуральный с маслом сливочным**

Номер рецептуры: 311

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	2 шт.	80	2,31 шт.	92,31
Молоко	50	50	57,69	57,69
Масса омлетной смеси		130		150
Масло сливочное	5	5	5,77	5,77
Масса готового омлета		126		145,38
Масло сливочное	5	5	5,77	5,77
Выход		130		150

Химический состав данного блюда на 130 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,2	17,2	3,04	211,76	0

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,92	19,85	3,51	244,34	0

Технология приготовления: Приготовленные, в соответствии с санитарными правилами, яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180-200^oС до образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65^oС.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: консистенция нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №72

Наименование изделия: **Сырники из творога запеченные**

Номер рецептуры: 331

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	136	135	181,33	180
Крупа манная	11	11	14,67	14,67
Яйца	1/8 шт.	5	0,17 шт.	6,67
Сахар	15	15	20	20
Ванилин	0,02	0,02	0,03	0,03
Мука пшеничная	10	10	13,33	13,33
Сметана	5	5	6,67	6,67
Масса полуфабриката		176		234,67
Масло сливочное (для смазки)	2	2	2,67	2,67
Масса готовых сырников		150		200
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
26,19	14,75	32,94	345,26	0,35

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
34,92	19,67	43,92	460,35	0,47

Технология приготовления: Рекомендуются готовить из обезжиренного творога. В протёртый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар, йодированную соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке (1/2 нормы), формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, по 3 шт. на порцию, укладывают в смазанную сливочным маслом ёмкость. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250^оС 10-20 мин, до образования корочки, затем в камере с температурой 180-200^оС 15-20 мин.

Подают, поливая соусом молочным, или молочным сладким, или сладким фруктовым.

Температура подачи: 65^оС.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: форма круглая, приплюснутая, без трещин, соусом полита на 1/3 высоты. Консистенция нежная, без комочков не промешанных продуктов. Без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №73

Наименование изделия: **Запеканка из круп с молоком сгущенным**

Номер рецептуры: 102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	16	16	20	20
Или крупа рисовая	16	16	20	20
Или пшено	18	18	22	22
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	32	32	40	40
Вода на кашу манную	26	26	33	33
Или рисовую	27	27	34	34
Вода на кашу пшенную	26	26	32	32
Сахар	3	3	4	4
Сухари пшеничные	1,6	1,6	2	2
Масло коровье сладкосливочное	1,6	1,6	2	2
Изюм (или курага, или чернослив)	12,24	12	15,3	15
Сметана с м. д.ж. не более 15%	0,8	0,8	1	1
Яйца	1/20 шт.	2	1/13 шт.	3
Масса полуфабриката		90		112
Масса готовой запеканки		80		100
Молоко сгущенное	40	40	50	50
Выход с молоком сгущенным		80/40		100/50

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
5,3	5,02	36,24	155,8	218,71	0,71	0,06	0,06	0,82

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
6,63	6,27	45,3	220,3	273,39	0,89	0,07	0,07	1,03

Технология приготовления

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

Варят вязкую кашу охлаждают до 55-60 С, добавляют сахар, яйца. Противень смазывают маслом и посыпают сухарями. Половину каши укладывают ровным слоем в 1.5 см, на нее кладут предварительно подготовленные сухофрукты. Сверху раскладывают второй слой каши в 1.5 см (слой должен быть не более 2,5-3 см), поверхность смазывают смесью сырых яиц со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С 20-30 мин до образования золотистой корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид: порционные кусочки аккуратно нарезаны, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: крупы в сочетании с сухофруктами с молоком сгущенными.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №74

Наименование изделия: **Блинчики с джемом**

Номер рецептуры: 265

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	33	32	32	32
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	75	73	73	73
Яйца	1/7 шт.	6	1/7 шт.	6
Сахар	2	2	2	2
Масло коровье сладкосливочное	3	3	3	3
Масса теста		116		116
Масло растительное	3	3	3	3
Масса жареных блинчиков		75		75
Джем	10	10	10	10
Выход		75/10		75/10

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,24	8,1	34,31	234	104,1	0,69	0,08	0,05	1,03

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,24	8,1	34,31	234	104,1	0,69	0,08	0,05	1,03

Технология приготовления

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

Яйца, сахар размешивают, добавляют холодное молоко, всыпают муку и взбивают до получения однородной массы постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах с двух сторон. Отпускают с джемом.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид: блинчики одинакового размера и толщины с джемом. Хорошо пропечены. Без трещин и пузырьков

Консистенция: мягкая и эластичная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свежесвежевыпеченного изделия с джемом.

Запах: свежесвежевыпеченного изделия.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №75

Наименование изделия: **Пудинг из творога (запечённый)**

Номер рецептуры: 235

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	ясли		сад	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Творог	38	37,5	76	75
Крупа манная	4	4	8	8
Яйца	1/15 шт.	2,5	1/8 шт.	5
Сахар	4	4	8	8
Виноград сушеный (изюм)	5,1	5	10,2	10
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло сливочное	2	2	4	4
Сухари	2	2	4	4
Сметана	2	2	4	4
Масса готового пудинга	-	50	-	100
Соус	-	15	-	30
<i>Выход с соусом:</i>	-	65	-	130

Химический состав данного блюда в 65 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,8	4,73	15,25	148	0,8

Химический состав данного блюда в 130 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,14	10,76	24,33	255	0,19

Технология приготовления блюда: В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивают, заваривают.

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

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-230 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм.

Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Отпускают с молочным или сладким соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более 1-2 часов с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом; *Консистенция:* однородная, нежная, с вкраплениями изюма;

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

Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо;

Запах: творога и продуктов входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №76

Наименование изделия: **Соус красный основной**

Номер рецептуры: 228

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	2,3	2,3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	1,5	1,5	2	2
Томатное пюре	1,4	1,4	2	2
Лук	2,8	2,3	4	3
Морковь				
До 1 января	8,8	7	12,5	10
С 1 января	9,3	7	13,3	10
Бульон или вода	35	35	50	50
Выход		30		50

Химический состав данного блюда 30г

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
1	0,8	2,7	22,1	0	0,27	0,01	0,07	0

Химический состав данного блюда 50гр

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
1,69	1,2	3,09	31	0,01	0,1	0	0	0,39

Технология приготовления

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

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

Нарезанные лук, морковь пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: умеренно соленый, томатной пасты, лука и моркови.

Запах: овощей в сочетании с томатной пастой.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №77

Наименование изделия: **Соус молочный сладкий**

Номер рецептуры: 452

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	18,75	18,75	37,5	37,5
Вода	6,25	6,25	12,5	12,5
Мука пшеничная	1	1	2	2
Масло сливочное	1	1	2	2
Сахар	2,5	2,5	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,02	0,02
Выход		25		30

Химический состав данного блюда на 25 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,65	1,77	3,94	30,30	0,12

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,3	3,54	7,88	60,6	0,24

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин.

Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе:

консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №78

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: 226

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	0,7	0,7	1	1
Масло коровье сладкосливочное	0,7	0,7	1	1
Овощной отвар или вода	11	11	17	17
Масса соуса		10		15
Сметана	10	10	15	15
Выход		20		30

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,3	3,37	1,08	30	8,35	0,03	0	0,07	0,04

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,45	5,06	1,62	45	12,53	0,05	0	0,1	0,06

Технология приготовления

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

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

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: сметаны

Запах: сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №79

Наименование изделия: **Соус белый основной**

Номер рецептуры: 460

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бульон	33	33	55	55
Масло сливочное	1,5	1,5	2,5	2,5
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,5	2,5
Лук репчатый	1,44	1,2	2,4	2
Петрушка (корень)	1,2	1,2	2	2
или сельдерей (корень)	1,32	1,32	2,2	2,2
Соль		0,3		0,5
Выход		30		50
Лимонная кислота		0,03		0,05
Масло сливочное		2,1		3,5
Выход с маслом и кислотой		32		54

Химический состав данного блюда на 30 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,22	1,2	1,72	16,48	0,74

Химический состав данного блюда на 50 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,36	2	2,86	27,46	1,23

Химический состав данного блюда с маслом и кислотой на 32,13 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,23	2,93	1,74	32,19	0,74

Химический состав данного блюда с маслом и кислотой на 53,6 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,38	4,89	2,89	53,65	1,24

Технология приготовления. Соус: в растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассируют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассированная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассированную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, перец черный горошком, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используют как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,1 г. на 100 г. соуса) и маслом сливочным (7 г. на 100 г. соуса).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления..

Характеристика блюда на выходе:

однородная масса с гладкой поверхностью, без комочков. Консистенция однородная, полужидкая, вязкая. Цвет от белого до светло-кремового. Вкус нежный, насыщенный. Запах продуктов, входящих в соус.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №80

Наименование изделия: **Молочный сладкий соус**

Номер рецептуры: 452

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Молоко	30 / 37,5	30 / 37,5
вода	10 / 12,5	10 / 12,5
Мука пшеничная	1,6 / 2	1,6 / 2
Масло сливочное	1,6 / 2	1,6 / 2
сахар	4 / 5	4 / 5
ванилин	0,025	0,025
Выход:	40 / 50	

Химический состав данного блюда: 40

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
1,1	3,231	6,975	590,656	0,196

Химический состав данного блюда: 50

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
1,3	3,541	7,875	60,603	0,243

Технология приготовления: Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растёртую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют сахар, процеживают и доводят до кипения, добавляют ванилин.
Соус подают к блюдам из круп, творога, овощей.

Температура подачи: 65 С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый, или слегка кремовый, запах молока, ванилина, вкус сладкий.

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №81

Наименование изделия: **Компот из свежих яблок.**

Номер рецептуры: 526

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Яблоки свежие	34,05 / 45,4	40
Вода	129 / 172	172
Сахар	11,25 / 15	15
Кислота лимонная	0,15 / 0,2	0,2
Выход:	150 / 200	

Химический состав данного блюда: 200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,48	0,28	14,07	60,68	2,6

Химический состав данного блюда: 150

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,29	0,14	8,07	46,87	1,6

Технология приготовления: Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура подачи: 14*С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: вкус кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет- светлый. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №82

Наименование изделия: **Компот из смеси сухофруктов.**

Номер рецептуры: 527.

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Смесь сухофруктов	18,75 / 25	30
Сахар	11,25 / 15	15
вода	142,5 / 190	190
Выход:	150 / 200	

Химический состав данного блюда:150

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,4	0,00	17,07	70,68	0

Химический состав данного блюда на 200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,6	0,00	22,7	93,2	0

Продукты	витамины (В1,В2, рр - в мг; А - мкг рет.экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	В1	В2	А	РР	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
сахар-песок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
смесь сухофруктов	0	0	18.3	0.06	0	0	0	60	3	5	0	0	0
Выход:	0.0	0.0	18.3	0.06	0.0	0	0	60	3.0	5	0.0	0.0	0.0

Технология приготовления: Сушёные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в тёплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Охлаждают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выходе: не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или тёмно-коричневый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №83

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 253

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	70	70	84	84
Вода	95	95	114	114
Сахар	9	9	12	12
Выход		150		180

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,08	1,08	11,67	76,67	90,2	0,02	0,02	0,02	0,83

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

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,3	1,3	14	92	108,24	0,02	0,02	0,02	1

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика блюда на выход *Внешний вид:* кофейный напиток налит в стакан или чашку *Консистенция:* жидкая *Цвет:* светло коричневый. *Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. *Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №84

Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Номер рецептуры: 516

Наименование сборника рецептов: : сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Концентрат киселя	21,6 / 24	24
сахар	9 / 10	10
вода	171 / 190	190
Выход:	180 / 200	

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,02	0	21,77	91,14	0

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	0	29,02	121,52	0

Технология приготовления: Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выход : кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах: кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №85

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2	2	2,7	2,7
Молоко	92	92	123	123
Вода	65	65	87	87
Сахар	8	8	10,7	10,7
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,15	2,72	12,96	89	1,2

Химический состав данного блюда на 180 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,2	3,6	17,28	118,67	1,6

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

Характеристика блюда на выход. Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. Запах: свойственный какао

Температура подачи: 65*С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №86

Наименование изделия: **Чай чёрный байховый с сахаром.**

Номер рецептуры: 502

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова, 2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Чай	50	50
Вода	150	150
Сахар	15	15
Выход:	200	

Химический состав данного блюда: 200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,1	0	15,0	60,0	0

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске добавляют сахар.

Температура подачи: 65*С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выход: аромат и вкус напитка характерен для сорта чая.

Прозрачен. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №87**

Наименование изделия: **Чай чёрный байховый с сахаром и лимоном.**

Номер рецептуры: № 504.

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Чай-заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар	15	15
Лимон	8	7
Выход:	200	

Химический состав данного блюда:200

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
0,1	0,0	15,2	61	2,8

Технология приготовления: В стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи:65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выход: Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет привкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тускло-коричневого цвета, значит, он неправильно заварен.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №88

Наименование изделия: **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации/ Под ред. А.Я. Первалова, - Пермь, 5-е издание, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию		Расход сырья и полуфабрикатов на 100 порций	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	22	20	2,2	2
Хлеб пшеничный (батон)	30	30	3	3
Выход	30/20		3/2	

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	5/5
Жиры (г)	6,1/6,1
Углеводы (г)	15,4/15,4
Энергетическая ценность (ккал)	123/123

Ca (мг)	181,7/181,7
Mg (мг)	10/10
Fe(мг)	0,3/0,3
C (мг)	0,1/0,1

Технология приготовления: Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра.

Срок реализации: Хранят не более 15 мин при температуре 6 °С

Характеристика блюда на выход: Бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствуют виду использованных продуктов, поверхность не заветренная.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №89

Наименование изделия: **Бутерброды с маслом.**

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: : сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ.ред.А.Я.Перевалова,2013г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Масло сливочное	20	20
Хлеб пшеничный	20	20
Выход:	40	

Химический состав данного блюда:40

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
1,6	16,7	10,0	197	0,00

Технология приготовления: Размягчённое масло намазывают на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Срок реализации: Хранят не более 15 мин при температуре 6 °С

Характеристика блюда на выход: бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №90

Наименование изделия: **Бутерброды с хлебом пшеничным с джемом или повидлом.**

Номер рецептуры: №101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Масло сливочное	5	5
Джем или повидло	35,4	35
Хлеб пшеничный	20	20
Выход:	60	

Химический состав данного блюда:60

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	
1,2	4,2	20,4	124	0,1

Технология приготовления: Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху покрывают повидлом или джемом. Повидло или джем можно взбить и отсадить из кондитерского мешка в виде украшений.

Срок реализации: Хранят не более 15 мин при температуре 6 °С

Характеристика блюда на выход бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, повидлу, поверхность не заветрена.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №91

Наименование изделия: **Компот из свежих плодов**

Номер рецептуры: 372

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

–М.: ДеЛи принт, 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или айва	34,05	30	45,4	40
или груши	33,3	30	44,4	40
Вода	129	129	172	172
Черешня или вишня,	31,65	30	42,2	40
или слива, или персики,	33,3	30	44,4	40
или абрикосы	35	30	46,6	40
Вода	124,5	124,5	166	166
Сахар	15	15	20	20
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,2	0,2
Выход		150		200

Химический состав данного блюда из яблок на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,12	17,91	73,2	1,29

Химический состав данного блюда из яблок на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,16	0,16	23,88	97,6	1,72

Химический состав данного блюда из айвы на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,18	0,15	17,85	73,5	2,97

Химический состав данного блюда из айвы на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	0,2	23,80	98	3,96

Химический состав данного блюда из груш на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,12	0,09	18,06	73,5	0,65

Химический состав данного блюда из груш на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,16	0,12	24,08	98	0,86

Химический состав данного блюда из черешни на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,33	0,12	18,18	75,15	1,94

Химический состав данного блюда из черешни на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,44	0,16	24,24	100,2	2,58

Химический состав данного блюда из вишни на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	0,06	18,15	74,1	1,94

Химический состав данного блюда из вишни на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,32	0,08	24,2	98,8	2,58

Химический состав данного блюда из сливы на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	0,09	17,85	73,2	1,29

Химический состав данного блюда из сливы на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,32	0,12	23,8	97,6	1,72

Химический состав данного блюда из персиков на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,27	0,03	17,82	72,6	1,29

Химический состав данного блюда из персиков на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,36	0,04	23,76	96,8	1,72

Химический состав данного блюда из абрикосов на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,27	0,03	17,67	72	1,29

Химический состав данного блюда из абрикосов на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,36	0,04	23,56	96	1,72

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.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выход: Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие – с косточками. Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
«Детский сад №3 «Теремок»г. Пестово
Ю.В.Брускова
«01» сентября 2021г

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №92**

Наименование изделия: **Кисель из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: 874

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	220	220
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда 200

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,20	0,00	32,60	132,00	18,00	0,00	4,29	0,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика блюда на выход:

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

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок *Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом *Запах:* сушеных яблок