

Тип довольствующихся: Дети 3-7 лет  
Технологическая карта № 549

Наименование изделия: Блинчики с джемом

Номер рецептуры: 549

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	26,73	26,73
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	66,19	66,19
или Вода	66,19	66,19
Яйцо	5,09	5,09
Сахарный песок	1,69	1,61
Масло сливочное	2,12	2,12
Соль поваренная пищевая	0,51	0,51
Масса теста	0	97,57
Масло подсолнечное	2,12	2,12
Масса жареных блинчиков	0	63,64
Джем	6,45	6,36
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,13	4,26	24,27	155,03

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,553	0,063	0,126	0,028	0,147	91,00	94,556	14,84	0,567	146,125	0,007	0,007	0,021

Технология приготовления:

Яйца, сахар, йодированную соль размешивают, добавляют холодное молоко или воду (1/2 нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко или воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают с двух сторон на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 240—260 мм.

Отпускают с джемом по 3 шт. на порцию.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: не ниже 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Блинчики одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, без трещин и пузырьков. Цвет от желтого до светло - коричневого, консистенция мягкая, эластичная.

Вид обработки: Жарение

### Технологическая карта № 266

Наименование изделия: Каша "Дружба"

Номер рецептуры: 266

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	11,25	11,25
Крупа пшено шлифованное	8,25	8,25
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	76,5	76,5
Вода	52,5	52,5
Сахарный песок	3,75	3,75
Масса каши	0	144
Масло сливочное	7,5	7,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,95	6,74	18,79	129,65

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,465	0,06	0,12	0,015	0,045	100,335	105,72	23,715	0,45	140,46	0,00	0,00	0,075

Технология приготовления:

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

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 538

Наименование изделия: Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 538

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник	20	20
Сахарный песок	15	15
Вода	230	230
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,32	0,14	22,80	87,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
130,00	0,00	0,02	0,08	0,00	16,40	1,60	3,90	0,30	5,06	0,00	0,00	0,24

Технология приготовления:

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Напиток имеет вкус и аромат, свойственный шиповнику, вкус сладкий, цвет красно - коричневый.

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 149**

**Наименование изделия:** Суп картофельный с бобовыми (горох)

**Номер рецептуры:** 149

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горох овощной (лопатка) свежий	14,58	14,4
или Горошек зеленый. Консервы	27,72	18
Картофель	59,94	45
Морковь, красная	9	7,2
Петрушка (корень)	2,34	1,8
Лук репчатый	8,64	7,2
Масло сливочное	3,6	3,6
Вода	0	117
или Бульон из кур прозрачный	0	117
или Бульон мясной прозрачный	0	117
или Бульон мясокостный	0	117
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,48	2,59	16,34	105,01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
10,71	0,18	0,072	0,144	0,00	37,836	82,926	32,238	1,89	414,468	0,00	0,00	0,252

Технология приготовления:

Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный и пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Коренья и картофель нарезаны кубиками нарезаны кубиками. Картофель частично может быть разварен. Часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 370**

**Наименование изделия:** Азу

**Номер рецептуры:** 370

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, тазобедренная часть (боковой кусок)	99,08	73,24
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	99,08	73,24
Масло сливочное	7,38	7,38
Томат-пюре	9,24	9,24
Лук репчатый	18,46	15,38
Пшеничная мука, высшего сорта	3,08	3,08
Огурец соленый	20,3	18,46
Картофель	164,3	123,08
Масса тушеного мяса	0	46,16
Масса соуса и овощей	0	153,84
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
13,30	9,80	20,80	295,84

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
27,08	0,20	0,24	0,00	0,00	30,60	225,08	49,66	3,38	993,82	0,02	0,00	0,08

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное брусочками по 10—15 г, обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, йодированную соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют жареный картофель и тушат еще 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель тушат отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет мяса - розовый. Консистенция мягкая, вкус овощей и мяса нежный. Куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи мягкие, нарезки сохранена. Запах соответствует продуктам, входящим в блюдо. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Вид обработки: Тушение

### Технологическая карта № 39

Наименование изделия: Салат "Студенческий"

Номер рецептуры: 37

Справочник рецептов блюд для питания учащихся

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	29,9	22,5
<i>Картофель отварной</i>	0	21,8
Морковь	14,4	11,5
<i>Морковь отварная</i>	0	11,3
Горошек зеленый консервированный	17	11
<i>вес брутто находится путем контрольной проработки, учитывается количество жидкой части в банке</i>	0	0
Яйцо	9,23	9
Масло растительное	6	6
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,10	6,00	4,80	87,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5,076	0,126	0,084	0,024	0,198	22,956	30,33	6,258	1,542	140,40	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

Овощи моют, очищают и отваривают, нарезают кубиками, добавляют предварительно прокипяченный в собственном соку зеленый консервированный горошек, ломтик вареного яйца (см. ТК №8), заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 174

Наименование изделия: Пирог с рыбными консервами

Номер рецептуры: 746

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	35	35
Дрожжи прессованные	1,05	1,05
Сахарный песок	2,1	2,1
Яйцо	2,38	2,1
Соль поваренная пищевая	0,56	0,56
Вода	14	14
Масло сливочное	1,4	1,4
<i>Тесто дрожжевое</i>	0	54,6
Лук	2,8	2,1
<i>Лук пассированный</i>	0	1,05
Рис	3,5	3,5
<i>Рис отварной</i>	0	9,1
Пшеничная мука, высшего сорта	0,28	0,28
Соль поваренная пищевая	0,35	0,35
Масло сливочное	1,4	1,4
Консервы из рыбы	16,8	16,1
<i>Фарш рыбный с рисом</i>	0	26,6
Мука пшеничная	1,4	1,4
Масло растительное	0,28	0,28
Меланж	1,61	1,4
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,86	3,00	21,78	162,20

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,007	0,091	0,049	0,007	0,049	15,463	41,944	6,937	0,693	54,278	0,00	0,00	0,021

Технология приготовления:

Готовят дрожжевое тесто (см. ТК № 170), делят его на 2 части и раскатывают их на пласты толщиной 1-1,5 см. На один пласт кладут равномерно по всей поверхности фарш, накрывают его вторым пластом и защипывают. Для фарша варят рассыпчатую рисовую кашу, добавляют рыбные консервы, пассерованный лук и осторожно перемешивают. Пироги укладывают на листы, предварительно смазанные маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пироги смазывают яйцом (см. ТК № 152), делают несколько проколов и выпекают при температуре 210-240 С в течение 30-45 мин.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запекание

#### Технологическая карта № 259

Наименование изделия: Каша рисовая вязкая

Номер рецептуры: 259

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	37,74	37,74
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	93,5	93,5
Вода	45,9	45,9
Масса каши	0	163,2
Масло сливочное	8,5	8,5
Выход:		170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,34	8,60	20,45	157,49

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,561	0,051	0,153	0,017	0,051	120,683	141,695	32,419	0,493	174,25	0,017	0,00	0,085



### Технология приготовления:

Рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят йодированную соль, сахар доводят 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.

### Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Каша держится горкой на тарелке. Цвет сероватый. Зерна набухшие, мягкие. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 136

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 136

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	57,6	46,08
Морковь, красная	9	7,2
Лук репчатый	9,72	8,1
Картофель	41,4	30,96
Масло сливочное	3,6	3,6
Сахарный песок	1,8	1,8
Вода	144	144
или Бульон из кур прозрачный	0	144
или Бульон мясной прозрачный	0	144
или Бульон мясокостный	0	144
Томат-пюре	2,34	2,34
Сметана 10,0% жирности	1,8	1,8
Выход:		180

### Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,62	2,59	12,19	78,37

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
11,988	0,054	0,054	0,144	0,00	33,804	47,556	22,752	1,062	339,426	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист.

В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - красного до темно - малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 296

Наименование изделия: Рулет из мяса говядины с макаронами

Номер рецептуры: 296

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

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, котлетное мясо	112,5	82,5
Хлеб пшеничный, формовой из муки 1 сорта	17,5	17,5
Молоко стерилизованное 3,5% жирности	22,5	22,5
или Вода	22,5	22,5
Котлетная масса	0	122,5
Фарш:	0	0
Макаронные изделия отварные №204	0	90
Масло сливочное	2,5	2,5
Масса фарша из макарон	0	92,5
Яйцо	7,5	7,5
Сухари панировочные	7,5	7,5
Масса полуфабриката с макаронами	0	227,5
Масло подсолнечное	2,5	2,5
на смазывание противня	0	0

Выход:	200
--------	-----

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
15,06	13,30	34,32	302,50

<i>Витамины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>С</i>	<i>В1</i>	<i>В2</i>	<i>А</i>	<i>Д</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Мg</i>	<i>Fe</i>	<i>К</i>	<i>І</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,14	0,14	0,26	0,04	0,16	51,08	238,64	33,32	3,46	376,32	0,02	0,00	0,08

Технология приготовления:

На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш - заправленные маслом отварные макароны.

Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом.

Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, картофельное пюре.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запечение

**Вложенное блюдо № 204**

**Наименование изделия:** Макароны отварные

**Номер рецептуры:** 204

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

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Макаронные изделия, высшего сорта, яичные	31,5	31,5
<b>Выход:</b>		<b>90,00</b>

Технология приготовления:



0,495	0,105	0,15	0,015	0,045	130,455	189,30	28,605	0,705	188,715	0,00	0,00	0,09
-------	-------	------	-------	-------	---------	--------	--------	-------	---------	------	------	------

Технология приготовления:

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют йодированную соль и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане.

При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет каши белый со слабым сероватым оттенком. Консистенция вязкая однородная, каша держится на тарелке горкой, зерна мягкие, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 138

Наименование изделия: Рассольник

Номер рецептуры: 138

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептур: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	72	54
Лук репчатый	8,64	7,2
Огурец соленый	12,06	10,8
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Бульон мясной прозрачный №128	0	126
или Бульон из кур прозрачный	0	126
или Бульон мясной прозрачный	0	126
или Бульон мясокостный	0	126
или Бульон рыбный	0	126
или Вода	126	126
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,28	4,59	9,79	102,01

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
12,438	0,09	0,288	0,018	0,036	23,886	105,192	23,814	1,908	444,618	0,00	0,00	0,198

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенный лук, а через 5-10 мин. вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой. Консистенция овощей - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкости и плотной части. Цвет желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Запах продуктов, входящих в рассольник.

Вид обработки: Варка

#### Вложенное блюдо № 128

Наименование изделия: Бульон мясной прозрачный

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кости пищевые говяжьи, кроме позвоночных	31,5	31,5
Говядина (котлетное мясо)	14,24	10,46
<i>Для оттяжки</i>	0	0
Яйцо	1,26	1,26
<i>Для оттяжки</i>	0	0
Лук репчатый	1,26	1,01
Петрушка (корень)	0,88	0,63
Морковь, красная	1,26	1,01
Вода	176,4	176,4
Выход:		126,00

Технология приготовления:

Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5—6 см для полного извлечения пищевых веществ, суставные головки трубчатых костей разрубая на несколько частей. Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, жир и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, до готовности 3,5-4 часа. При бурном кипении и если не удалить жир, бульон получается мутным, с мылистым неприятным привкусом, т.к. происходит гидролиз жиров с образованием конечных продуктов солей калия и натрия, которые называются мыла. Для аромата в бульон за 40 мин до его готовности кладут сырые корни петрушки, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде ломтики моркови и кружочки репчатого лука, добавляют йодированную соль. Готовый бульон процеживают, охлаждают до 55 °С и вводят оттяжку.

Для оттяжки: котлетное мясо измельчают на мясорубке, заливают холодной водой (2 л на 1 кг мяса), добавляют йодированную соль и настаивают при температуре 4 °С (в холодильнике) 1—2 часа. Перед введением в бульон, в оттяжку добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают.

В охлажденный бульон вливают оттяжку в два приема, осторожно перемешивают, добавляют лук, корни. Бульон с оттяжкой проваривают при очень слабом кипении, не перемешивая, от 1 часа до 1,5 часов до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон осветляется и обогащается питательными веществами. С осветленного бульона снимают жир, процеживают (сливают), доводят до кипения. Бульон готов к подаче.

Органолептические показатели качества:

Срок реализации: не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 346

**Наименование изделия:** Рыба, запеченная с картофелем по-русски

**Номер рецептуры:** 346

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептур:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	81,66	70,84
или Минтай	80,84	70,84
<i>Масса готовой рыбы</i>	0	58,34
Картофель	134,16	97,5
<i>Масса нетто отварного очищенного картофеля</i>	0	97,5
Масло сливочное	5,42	5,42
Сухари	2,5	2,5
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

**Пищевые вещества**

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
9,34	5,42	18,92	195,84

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
20,20	0,18	0,14	0,02	0,00	35,28	211,56	44,92	1,30	802,16	0,10	0,00	0,52

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом (2 г от нормы) сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250 °С в течение 30—40 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности изделия - слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир - белого цвета, не пригоревшие к посуде. Вкус и запах соответствуют виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

Вид обработки: Запекание

#### Технологическая карта № 518

**Наименование изделия:** Кисель из свежих ягод

**Номер рецептуры:** 518

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Смородина черная	25	24
или Крыжовник	25	24
Вода	180	180
Сахарный песок	15	15
Крахмал картофельный	6	6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,24	0,10	21,42	87,00



Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
48,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19,60	12,54	9,24	0,36	85,34	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид - прозрачный. Цвет, свойственный ягодам, из которых приготовлен кисель. Вкус и аромат кисло - сладкий, свойственные виду ягод. Консистенция средней густоты, однородная без комков.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 291

Наименование изделия: Пудинг пшеничный

Номер рецептуры: 291

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшено шлифованное	43,5	43,5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	37,5	37,5
Вода	124,5	124,5
Яйцо	15	15
Сахарный песок	12	12
Масло сливочное	3	3
Масло подсолнечное	3	3
Для смазки противня	3	3
Сухари пшеничные	3	3
Сметана 10,0% жирности	3	3
Масса полуфабриката	0	180
Масса готовой запеканки	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,64	9,52	45,05	157,88

<i>Витамины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>C</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>A</i>	<i>D</i>	<i>Ca</i>	<i>P</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>K</i>	<i>I</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
0,24	0,21	0,15	0,045	0,345	82,41	173,70	46,20	1,695	180,615	0,015	0,00	0,15

**Технология приготовления:**

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60—70 °С, добавляют в нее растертые с сахаром желтки, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-260 °С 15-20 мин до образования золотистой корочки.

Отпускают как запеканку, поливая растопленным сливочным маслом, сладкими соусами или молоком сгущенным.

**Органолептические показатели качества:**

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Аккуратно нарезанные куски в виде ромба или квадрата, политы маслом, или соусом, или молоком сгущенным, или вареньем. Консистенция рыхлая, сочная, мягкая. Цвет корочки - румяно - золотистый, на разрезе - белый или кремовый. Вкус умеренно сладкий; запах, свойственный используемой крупе.

Вид обработки: Запекание

Тип довольствующихся: Дети 3-7 лет  
Технологическая карта № 157

Наименование изделия: Уха рыбацкая

Номер рецептуры: 157

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептур: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горбуша	29,45	20,45
или Хек	33,55	19,64
или Треска	22,91	19,64
<i>Масса вареной рыбы</i>	0	16,36
Картофель	75,28	49,09
Лук репчатый	9,81	8,19
Масло сливочное	1,64	1,64
Укроп	4,09	3,28
или Петрушка	4,09	3,28
Вода	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,03	1,60	6,98	59,40

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
14,094	0,108	0,072	0,036	2,232	27,414	77,166	22,662	0,684	372,618	0,018	0,018	0,288

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Из голов и костей варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный кубиками, и варят. За 15 минут до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы, лук, нарезанный мелким кубиком, заправляют солью и доводят до готовности. По окончании варки в уху кладут масло сливочное.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности блестящий жир, рубленая зелень. Бульон прозрачный. Овощи не деформированные, мягкие. Вкус и аромат свежесваренной рыбы и овощей.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 434

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 434

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептур: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	146,9	109,2
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	20,8	19,5
Масса нетто кипяченого молока	0	19,5
Масло сливочное	5,85	5,85
Выход:		130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,73	5,72	14,17	119,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
21,957	0,13	0,104	0,00	0,013	36,205	81,081	27,846	1,014	648,726	0,013	0,00	0,039

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 вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция - густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Вид обработки: Варка

Наименование изделия: Котлеты рыбные

Номер рецептуры: 351

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюда и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	101,6	64
или Минтай	104,8	64
или Скумбрия атлантическая	115,2	64
<i>Норма закладки даны на треску, минтай потрошенные обезглавленные, скумбрию неразделанную</i>	0	0
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	15,2	15,2
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	11,2	11,2
или Вода	11,2	11,2
Яйцо	4,8	4,8
Масса полуфабриката	0	95,2
Масло сливочное	1,6	1,6
Масса готовых котлет	0	80
Выход:		80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,12	1,68	7,68	90,40

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,704	0,08	0,088	0,024	0,112	35,696	163,688	23,472	0,624	254,808	0,088	0,00	0,456

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 черствым пшеничным хлебом высшего сорта, добавляют йодированную соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все 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 минут при закрытой крышке или варят на пару. Для бульона используют пищевые отходы от обработки рыбы. Гарниры: каши вязкие, овощные пюре, капуста тушеная. Соусы: сметанный, молочный, томатный.

Органолептические показатели качества:

температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин.

Соус полит, гарнир уложен горкой, котлета сбоку приподнята на гарнир (маслом подливают котлету).

Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние привкусы. запах и привкус кислого хлеба.

Вид обработки: Варка

## Технологическая карта № 82

Наименование изделия: Винегрет овощной

Номер рецептуры: 82

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	17,64	13,2
Свекла	11,4	9
Морковь, красная	7,8	6
Огурец соленый	22,8	18
Лук репчатый	10,8	9
Масло подсолнечное	6	6
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,74	5,48	4,08	78,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
5,64	0,03	0,024	0,12	0,00	13,20	24,486	11,076	0,468	154,026	0,00	0,00	0,012

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожуре или запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают ломтиками толщиной 2x10 мм. Картофель очищают, нарезают ломтиками 2x10 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 1x6 мм. Лук репчатый нарезают мелким кубиком (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.

#### Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, цвет и запах соответствуют виду овощей. Винегрет уложен горкой.

Консистенция вареных овощей - мягкая, сырых - слегка хрустящая.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 578

**Наименование изделия:** Булочка "Веснушка"

**Номер рецептуры:** 578

Сборник технологических нормативов, рецептур

**Наименование сборника рецептур:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	35	35
<i>На подпыл</i>	0	0
Пшеничная мука, высшего сорта	0,71	0,71
Сахарный песок	3,59	3,59
Дрожжи прессованные	1,09	1,09
Соль поваренная пищевая	0,34	0,34
Масло сливочное	3,16	3,16
Яйцо	1,09	1,09
<i>Для смазки</i>	0	0
Изюм	1,75	1,75
Вода	14,34	14,34
<i>Масса теста</i>	0	57,5
<i>Масса полуфабриката</i>	0	58,33
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
2,51	2,58	25,50	147,50

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,00	0,07	0,03	0,005	0,025	11,62	39,645	7,35	0,575	66,675	0,00	0,00	0,025

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Булочка круглой формы, с тремя - четырьмя притисками изюма. Поверхность от светло - коричневого до коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый. Влажность не более 35,00%. Кислотность не более 2.5°.

Вид обработки: Запекание

#### Технологическая карта № 171

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

**Номер рецептуры:** 171

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	126	126
Вода	54	54
Масло сливочное	1,8	1,8
Сахарный песок	1,44	1,44
Макаронные изделия, высшего сорта, витаминизированные	14,4	14,4
или Макаронные изделия, высшего сорта, молочные	14,4	14,4



или Макароны изделия, высшего сорта, яичные	14,4	14,4
или Макароны из муки 1 сорта	14,4	14,4
или Макароны из муки в/с	14,4	14,4
или Лапша	14,4	14,4
или Вермишель	14,4	14,4
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
3,13	3,73	17,08	131,40

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,756	0,108	0,234	0,018	0,072	158,184	127,188	20,484	0,36	201,708	0,018	0,00	0,09

Технология приготовления:

Макаронные изделия отдельно отваривают в кипящей соленой воде до полуготовности: макароны - 15 мин, лапшу - 10 мин, вермишель - 5 мин. Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, варят, помешивая, до готовности с добавлением йодированной соли, сахара, в конце — масла сливочного.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция макаронных изделий мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет белый, вкус сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Бутерброд с повидлом

Номер рецептуры: 2 (ЯС)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Ф.Л.Марчука

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Хлеб пшеничный	20	20
Повидло	23,2	23
Масло сливочное	7	7
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
1,60	3,40	15,60	82,34

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,00	0,04	0,01	0,00	0,00	6,63	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают маслом, сверху повидлом

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

**Технологическая карта № 501**

**Наименование изделия:** Чай-заварка

**Номер рецептуры:** 501

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Чай высшего сорта	4	4
Вода	216	216
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,80	0,00	0,16	5,60

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
----------------------	--	--	--	--	----------------------	--	--	--	--	--	--	--

<b>C</b>	<b>B1</b>	<b>B2</b>	<b>A</b>	<b>D</b>	<b>Ca</b>	<b>P</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>K</b>	<b>I</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,40	0,00	0,04	0,00	0,00	29,52	0,00	2,16	3,28	0,00	0,00	0,00	0,22

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин.

Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно - коричневый, на свет - прозрачен. Если чай мутный, значит, он неправильно заварен.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 147

**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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	45	36
Картофель	28,8	21,6
Морковь, красная	11,34	9
Лук репчатый	8,64	7,2
Томат-пюре	1,8	1,8
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Вода	144	144
или Бульон из кур прозрачный	0	144
или Бульон мясной прозрачный	0	144
или Бульон мясокостный	0	144
или Вода	144	144
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,30	3,74	6,43	75,18

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
21,69	0,054	0,036	0,18	0,00	30,582	32,886	16,596	0,54	261,288	0,00	0,00	0,162

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 мин, добавляют картофель, йодированную соль и варят до готовности всех овощей, В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.

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

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности блески жира бледно - желтого цвета. Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 248

Наименование изделия: Каша перловая рассыпчатая

Номер рецептуры: 248

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа перловая	43,29	43,29
Вода	104	104
Масса каши	0	124,8
Масло сливочное	6,5	6,5
Выход:		130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,98	5,84	23,27	131,35

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,052	0,039	0,00	0,00	23,01	139,828	18,356	0,806	74,464	0,00	0,00	0,13

Технология приготовления:

Подготовленную перловую крупу засыпают в кипящую воду, варят 30 мин, после чего воду сливают, добавляют кипящую воду по рецептуре и варят до загустения при слабом кипении. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С, затем взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, проваривают еще 5 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 373

**Наименование изделия:** Гуляш из говядины

**Номер рецептуры:** 373

Сборник технологических нормативов, рецептур

**Наименование сборника рецептур:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, лопаточная часть (запечная)	88,08	64,75
или Говядина, лопаточная часть (плечевая)	88,08	64,75
или Говядина, подлопаточная часть	88,08	64,75
или Говядина, грудинка (мякоть)	88,08	64,75
или Говядина, покромка	88,08	64,75
Масло сливочное	3,79	3,79
Лук репчатый	9,92	8,17
Томат-пюре	6,42	6,42
Пшеничная мука, высшего сорта	2,16	2,16
Масса тушеного мяса	0	40,83
Масса соуса	0	29,17
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,02	10,83	2,24	143,25

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,819	0,049	0,14	0,00	0,00	9,849	128,324	15,736	1,848	227,367	0,007	0,00	0,042

Технология приготовления:

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55 °С бульоном, проваривают 7-10 мин. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 мин.

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

Гарниры: каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, овощи отварные, припущенные, тушеные.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет мяса - темно - красный, консистенция мягкая. Вкус и запах, свойственные тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленый. Не допускается привкус сырого томатного пюре.

Вид обработки: Тушение

### Технологическая карта № 113

**Наименование изделия:** Овощи натуральные соленые (огурец)

**Номер рецептуры:** 2

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурец соленый	63	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,48	0,06	1,02	7,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
3,00	0,012	0,012	0,00	0,00	13,80	14,40	8,40	0,36	84,60	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

Органолептические показатели качества:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Овощи сохранили форму. Огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие. Вкус в меру кислотный; цвет и запах приятные, свойственные соленым огурцам и помидорам.

Вид обработки: Без обработки

### Технологическая карта № 526

**Наименование изделия:** Компот из свежих плодов (яблоки)

**Номер рецептуры:** 1

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	40,86	36
Вода	154,8	154,8
Сахарный песок	13,5	13,5
Лимонная кислота	0,18	0,18
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,14	0,14	19,79	86,40

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
3,60	0,018	0,00	0,00	0,00	13,14	3,96	4,788	0,828	100,494	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5—6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

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

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: вкус кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов и ягод.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 326

Наименование изделия: Сырники из творога

Номер рецептуры: 326

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	136	135
Яйцо	4,99	4,99
Сахарный песок	15	15
Пшеничная мука, высшего сорта	19,99	19,99
Масса полуфабриката	0	170
Масло сливочное	4,99	4,99
Масса готовых сырников	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18,41	16,05	31,77	289,41

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ
0,675	0,09	0,435	0,12	0,105	229,65	323,79	34,845	0,96	183,03	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйца, йодированную соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см по 3 шт. на порцию. Сырники обжаривают на плите с обеих сторон до слабой золотистой корочки, после чего ставят в жарочный шкаф на 5—7 минут при температуре 180 °С.

Отпускают по 3 шт. на порцию, поливая вареньем, или растопленным сливочным маслом, или сладким молочным соусом.

Температура подачи: 55°С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.



Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 55°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Форма круглая, приплюснутая, без трещин. Соусом полита 1/3 часть сырника, консистенция нежная, без комочков не промышленной муки или творога. Вкус соответствует входящим продуктам. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Вид обработки: Запекание

Технологическая карта № 272

Наименование изделия: Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая

Номер рецептуры: 272

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Овсяные хлопья "Геркулес"	26,18	26,18
Вода	49,3	49,3
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	100,3	100,3
Сахарный песок	4,25	4,25
<i>Масса каши</i>	0	163,2
Масло сливочное	4,25	4,25
Выход:		170

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,09	5,99	24,48	154,14

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ
0,595	0,136	0,17	0,017	0,051	138,55	177,14	48,314	1,071	232,968	0,017	0,00	0,085

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды 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.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству:

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 160

**Наименование изделия:** Суп крестьянский с крупой

**Номер рецептуры:** 1

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	27	21,6
Картофель	23,94	18
Крупа пшено шлифованное	3,6	3,6
или Овсяные хлопья "Геркулес"	3,6	3,6
Морковь, красная	9	7,2
Лук репчатый	8,64	7,2
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Вода	153	153
или Бульон из кур прозрачный	0	153
или Бульон мясной прозрачный	0	153
или Бульон мясокостный	0	153
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,35	3,83	7,43	70,06

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
14,40	0,054	0,036	0,144	0,00	24,192	33,732	15,858	0,504	201,636	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

крупы перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. крупы после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Крупа хорошо набухла, но не разварена, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блестящие жиры. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 35/8

Наименование изделия: Суфле из печени

Номер рецептуры: 35/8

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	92,75	77
Масса отварной говядины	0	52,5
Яйцо	14	14
Соль пищевая йодированная	0,18	0,18
Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	21	21
Пшеничная мука, первого сорта	1,75	1,75
Масло сливочное	1,75	1,75
Соус молочный	0	21
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,09	4,82	2,92	107,62

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
25,683	0,252	1,785	6,482	1,239	40,754	289,569	19,25	5,726	266,63	0,007	0,035	0,189

Технология приготовления:

Печень зачищают от желчных протоков и пленок, варят до полуготовности и измельчают через мясорубку. В массу вводят густой молочный соус, желтки яиц, перемешивают, затем вводят взбитые в густую пену белки яиц. Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и варят на пару 25-30 мин или запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С до образования золотистой корочки 20-25 мин. Готовое суфле охлаждают 3-5 мин и нарезают на порции.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 201

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: 201

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	55,9	41,6
Морковь, красная	26	20,8
Капуста белокочанная	32,5	26
Лук репчатый	12,35	10,4
Репка	27,3	20,8
Масло подсолнечное	5,2	5,2
Соус сметанный №451	0	39
Масса готового рагу	0	130
Выход:		130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,60	6,95	11,05	101,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
26,351	0,091	0,091	0,429	0,013	53,677	69,758	28,73	0,975	448,968	0,00	0,00	0,039

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, припускают. Остальные овощи нарезают кубиками 1х1 см или дольками длиной не более 2—2,5 см. В подготовленную посуду закладывают припущенную морковь, бланшированные репу или брюкву, пассерованный лук, обжаренный картофель, заливают сметанным соусом и тушат 15—20 мин, добавляют йодированную соль. При отпуске рагу выкладывают в виде горки, поливают маслом, посыпают зеленью. В рагу можно добавлять в конце приготовления чеснок. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно готовить блюдо из остальных овощей, увеличив их закладку.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более часа с момента приготовления. Требования к качеству: Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная, форма нарезки сохранена, допускается часть разварившегося картофеля. Не допускается запах подгоревших и пареных овощей.

Вид обработки: Тушение

**Вложенное блюдо № 451**

**Наименование изделия:** Соус сметанный

**Номер рецептуры:** 451

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	0,98	0,98
Масло сливочное	0,98	0,98
Отвар овощной	21,45	21,45
или Вода	21,45	21,45
Масса соуса	0	19,5
Сметана 10,0% жирности	19,5	19,5
Выход:		39,00

**Технология приготовления:**

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы, мяса.

**Органолептические показатели качества:**

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 10**

**Наименование изделия:** Салат из горошка зеленого консервированного

**Номер рецептуры:** 10

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый. Консервы	73,1	47,5
<i>Масса прогретого горошка</i>	0	0
Масло подсолнечное	2,5	2,5
Петрушка	0,68	0,5
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,49	2,60	4,12	41,72

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5,50	0,05	0,025	0,03	0,00	10,725	29,975	10,40	0,34	51,025	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 517**

**Наименование изделия:** Кисель из повидла

**Номер рецептуры:** 517

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Повидло	28,8	28,8

или Джем	28,8	28,8
или Варенье	28,8	28,8
Сахарный песок	10,8	10,8
Крахмал картофельный	6,3	6,3
Вода	162	162
Лимонная кислота	0,18	0,18
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,00	0,00	24,47	128,60

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10,134	4,86	1,62	0,036	1,26	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают с одновременным протираем плодов и ягод, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Вкусы аромат кисло-сладкий, свойственный плодам, из которых приготовлен джем или повидло. Консистенция густая, однородная, без комочков заварившегося крахмала и не протертых ягод джема или варенья.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 141

Наименование изделия: Солянка из птицы

Номер рецептуры: 141

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица, 1 категории	33,48	25,74
Масса готовой курицы	0	18
Лук репчатый	19,26	16,2

Огурец соленый	18	10,8
Маслины	7,2	7,2
Томат-пюре	7,2	7,2
Масло сливочное	3,6	3,6
Бульон из кур №126	0	162
или Бульон из кур прозрачный	0	162
Лимон	2,34	1,44
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,38	7,97	4,20	102,42

<i>Витамины (мг)</i>					<i>Минералы (мг)</i>							
<i>С</i>	<i>В1</i>	<i>В2</i>	<i>А</i>	<i>Д</i>	<i>Са</i>	<i>Р</i>	<i>Mg</i>	<i>Fe</i>	<i>К</i>	<i>І</i>	<i>Se</i>	<i>F</i>
4,572	0,054	0,09	0,072	0,00	29,142	108,576	17,352	1,152	167,184	0,00	0,00	0,288

Технология приготовления:

Птицу отваривают и нарезают мелкими ломтиками. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с кожицей и семенами, при этом норма расхода огурцов массой брутто, приведенная в рецептуре, уменьшается. Подготовленные огурцы припускают. Репчатый лук шинкуют и пассеруют на сливочном масле. В конце пассерования добавляют томатное пюре. Маслины промывают. Лимоны очищают от кожицы и нарезают кружочками. В кипящий бульон закладывают пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, подготовленную птицу и варят 5-10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины и кружочек лимона. Заправляют солянку сметаной.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Кусочки мяса птицы сохранили форму. Вкус в меру соленый, аромат продуктов входящих в состав.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 126**

**Наименование изделия:** Бульон из кур

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Курица, 1 категории	34,67	30,78



Масса отварной курицы с учетом отходов на порционирование и спинную кость	0	20,25
Лук репчатый	1,94	1,62
Петрушка (корень)	2,27	1,62
Морковь, красная	2,11	1,62
Вода	202,5	202,5
<b>Выход:</b>		<b>162,00</b>

#### Технология приготовления:

Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50—60 мин. Время варки цыплят 20—30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин до готовности добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают.

Бульон из кур используют для приготовления рассольников, картофельных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

#### Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 60 до 65 °С (в случае подачи в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации; не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С. Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 411

**Наименование изделия:** Плов из отварной птицы

**Номер рецептуры:** 411

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептур:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица, 1 категории	197,62	175,24
Масса тушек вареных кур	0	125,72
Масса отварной мякоти птицы без кожи	0	66,66
Масло подсолнечное	10,48	10,48
Лук репчатый	20,96	10,48

Морковь, красная	13,34	10,48
Крупа рисовая	46,66	46,66
Бульон из кур №126	0	99,04
Для риса	0	0
Масса готового риса с овощами	0	133,34
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
9,24	14,14	36,10	311,90

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
5,56	0,18	0,32	0,36	0,00	47,56	404,08	65,68	3,76	469,54	0,02	0,00	0,40

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, йодированную соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 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.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: 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 подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы - мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 126**

**Наименование изделия:** Бульон из кур

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Курица, 1 категории	21,19	18,82

<i>Масса отварной курицы с учетом отходов на порционирование и спинную кость</i>	0	12,38
Лук репчатый	1,19	0,99
Петрушка (корень)	1,39	0,99
Морковь, красная	1,29	0,99
Вода	123,8	123,8
<b>Выход:</b>		<b>99,04</b>

#### Технология приготовления:

Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубает ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50—60 мин. Время варки цыплят 20—30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин до готовности добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают.

Бульон из кур используют для приготовления рассольников, картофельных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

#### Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 60 до 65 °С (в случае подачи в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации; не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С. Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Вид обработки: Варка

Тип довольствующихся: Дети 3-7 лет  
Технологическая карта № 527

Наименование изделия: Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 527

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Смесь сухофруктов	22,5	27,45
Масса нетто сухофруктов отварных	0	27,45
Сахарный песок	13,5	13,5
Вода	171	171
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,09	0,00	24,30	99,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8,10	0,00	1,71	0,036	0,396	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой 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.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Не допускаются посторонние примеси и порченые 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 темно - коричневый.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 295

Наименование изделия: Биточки или котлеты рисовые

Номер рецептуры: 295

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	39,75	39,75
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	37,5	37,5
Вода	75	75
Сахарный песок	6	6
Яйцо	6	6
Сухари пшеничные	6	6
Масса полуфабриката	0	166,5
Масло сливочное	6	6
Масса готовых изделий	0	150
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,71	4,05	21,51	150,12

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,225	0,06	0,135	0,015	0,15	72,15	120,27	29,595	0,735	121,08	0,00	0,015	0,105

Технология приготовления:

Из смеси воды и молока варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60-70 °С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придают изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях. Жарят основным способом до легкого золотистого цвета, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180 °С в течение 5 мин.

При подаче поливают соусом абрикосовым, клюквенным или растопленным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид - корочка нежная, золотистого цвета, политы маслом. Соусом поливают биточки, к котлетам соус подливают сбоку. Вкус и запах слегка сладкий, с ароматом, свойственным виду крупы, без привкуса подгорелой каши. На разрезе цвет желтый, консистенция рыхлая, однородная.

Вид обработки: Запекание

**Технологическая карта № 503**

**Наименование изделия:** Чай с медом

Номер рецептуры: 503

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка №501	0	22,5
Вода	157,5	157,5
Сахарный песок	13,5	13,5
или Варенье	13,5	13,5
или Мед пчелиный	13,5	13,5
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,09	0,00	13,50	52,02

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,036	0,00	0,00	0,00	0,00	10,818	0,00	1,818	0,414	0,396	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 25 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар, варенье, мед, кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус меда или варенья.

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

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 501**

Наименование изделия: Чай-заварка

Номер рецептуры: 501

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

**Расход сырья и полуфабрикатов**

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,45	0,45
Вода	24,3	24,3
Выход:		22,50

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно - коричневый, на свет - прозрач

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Бутерброды с джемом (абрикосовый)

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Джем абрикосовый	16,53	16,36
Масло сливочное	4,09	4,09
Пшеничный хлеб	24,55	24,55
Выход:		45

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,75	3,17	19,46	106,29

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,338	0,004	0,009	0,018	0,00	3,60	0,00	0,643	0,108	25,15	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 506

Наименование изделия: Чай с молоком (1-й вариант)

Номер рецептуры: 506

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептур: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка №501	0	50
Сахарный песок	15	15
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	50	50
Вода	100	100
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,60	1,30	15,90	15,90

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,40	0,02	0,08	0,00	0,02	72,84	45,50	8,54	0,92	73,44	0,00	0,00	0,16

Технология приготовления:



В стакан наливают заварку, добавляют сахар, кипяток и горячее кипяченое молоко.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Напиток имеет аромат чая, смягчая добавленным молоком. Цвет светло - коричневый, непрозрачный.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 501**

**Наименование изделия:** Чай-заварка

**Номер рецептуры:** 501

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	1	1
Вода	54	54
Выход:		50,00

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно - коричневый, на свет - прозрач

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 307**

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 307

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	98,46	98,46
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	61,54	61,54
Масса омлетной смеси	0	160
Масло сливочное	6,16	6,16
Масса готового омлета	0	155,07
Масло сливочное	6,16	6,16
Выход:		160

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,79	17,41	3,70	210,93

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,368	0,08	0,528	0,272	2,192	132,192	245,056	20,432	2,56	227,696	0,032	0,032	0,064

Технология приготовления:

Подготовленные 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—3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин 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.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.

Вид обработки: Запекание

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 151

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюдо и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	43,69	32,72
Морковь, красная	8,19	6,55
Лук репчатый	7,85	6,55
Масло подсолнечное	1,64	1,64
Бульон из кур №126	0	122,72
или Бульон из кур прозрачный	0	122,72
или Бульон мясной прозрачный	0	122,72
или Бульон мясокостный	0	122,72
или Вода	122,72	122,72
Клецки мучные №178	0	16,36
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,79	1,71	5,74	41,40

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
8,568	0,072	0,072	0,18	0,036	21,888	74,394	18,666	0,90	272,664	0,00	0,00	0,216

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нарезанный брусочками картофель и варят 5 минут, затем кладут нарезанные морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят еще 10 минут. Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими партиями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: в воду или бульон кладут йодированную соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают просеянную муку и проваривают тесто, продолжая помешивать, 10 мин, затем охлаждают, добавляют в три приема яйца, хорошо перемешивают. Тесто закатывают в виде жгута и нарезают кружочками массой 10 г, закладывают в кипящую подсоленную воду (5 л на 1 кг), варят 7 мин, откидывают и сразу же раскладывают в тарелки, не хранят.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Бульон должен быть прозрачным. Овощи сохраняют форму нарезки, мягкие, клецки проварены. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры.

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № 126

**Наименование изделия:** Бульон из кур

**Номер рецептуры:** 126

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Курица, 1 категории	26,26	23,32
<i>Масса отварной курицы с учетом отходов на порционирование и спинную кость</i>	0	15,34
Лук репчатый	1,47	1,23
Петрушка (корень)	1,72	1,23
Морковь, красная	1,6	1,23
Вода	153,4	153,4
Выход:		122,72

Технология приготовления:

Бульон из кур готовят, если в меню включено блюдо из отварной птицы.

Тушки кур обрабатывают - кожу на шейке разрезают вдоль со стороны позвоночника, оголяют шейку и вырубают ее по последнему шейному позвонку. Ножки должны быть удалены ниже коленного сустава на 1 см. Удаляют внутренний жир, крылья по локтевой сустав. Промывают в проточной воде. Крылья вывертывают к спинке, прижимая кожу, суставы окорочков соединяют вместе (связывают) и прижимают окорочка к тушке. Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50—60 мин. Время варки цыплят 20—30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин до готовности добавляют белые корни, подпеченные до золотистого цвета, ломтики моркови и лука, йодированную соль. Готовый бульон процеживают.

Бульон из кур используют для приготовления рассольников, картофельных супов, супов с крупами и макаронными изделиями.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 60 до 65 °С (в случае подачи в качестве самостоятельного блюда).

Срок реализации; не более пяти часов с момента приготовления, при хранении бульона при температуре от 2 до 6 °С. Требования к качеству: Бульон прозрачный, без наличия жира, с выраженным запахом мяса курицы, ароматом овощей, слабосоленый.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 178**

**Наименование изделия:** Клецки мучные

**Номер рецептуры:** 178

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	5,04	5,04
Вода	7,9	7,9
или Молоко стерилизованное 3,2% жирности	7,9	7,9
Соль поваренная пищевая	0,15	0,15
Яйцо	1,44	1,44
Масло сливочное	0,57	0,57
<i>Масса теста</i>	0	14,72
Выход:		16,36

**Технология приготовления:**

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

**Органолептические показатели качества:**

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Клецки одинакового размера. Консистенция мягкая, нежная. Цвет кремовый. Вкус отварного теста. Запах отварного теста.

Вид обработки: Без обработки

**Технологическая карта № 243**

**Наименование изделия:** Каша гречневая рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 243

Сборник технологических нормативов, рецептур

**Наименование сборника рецептур:**

блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Гречневая крупа ядрица	59,8	59,8
Вода	88,4	88,4
<i>Масса каши</i>	0	124,8

Масло сливочное	5,85	5,85
Выход:		130

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
5,41	5,58	28,14	207,29

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,00	0,26	0,13	0,00	0,00	17,628	178,204	120,484	4,03	227,24	0,00	0,00	0,104

Технология приготовления:

Гречу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна 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 °С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 417

**Наименование изделия:** Котлеты припущенные куринные

**Номер рецептуры:** 417

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Курица, 1 категории	145	52
Хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта	13	13
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	18	18
или Вода	18	18
<i>Масса полуфабриката</i>	0	80
<i>Масса готовых биточков</i>	0	70
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
9,50	7,50	6,50	112,00

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
1,043	0,056	0,105	0,042	0,007	32,697	110,635	13,699	0,994	139,251	0,007	0,00	0,07

Технология приготовления:

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут йодированную соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, биточки или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 15—20 мин.

Отпускают биточки с гарниром и соусом.

Гарниры: пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Соусы: молочный или сметанный.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: изделия сохранили форму, без трещин. Гарнир расположен сбоку в виде горки. Цвет - на разрезе серый. Вкус в меру соленый, свойственный отварному мясу. Консистенция пышная, не мажущаяся.

Вид обработки: Тушение

### Технологическая карта № 35

Наименование изделия: Салат "Мозайка"

Номер рецептуры: 24

Справочник рецептов блюд для питания учащихся

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	21,22	15
<i>Картофель отварной очищ.</i>	0	15
<i>Масса отв.неочищ.картофеля</i>	20,6	20,6
Морковь	19,5	15,4
<i>Морковь отварная очищ.</i>	0	15,4
<i>Масса отв.неочищ.моркови</i>	19,4	19,4
Кукуруза, сахарная консервированная	21,7	13

вес брутто находится путем контрольной проработки, учитывается количество жидкой части в банке	0	0
Огурец свежий	12,6	12
Масло растительное	5	5
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,80	4,00	4,90	68,00

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
5,592	0,036	0,03	0,00	0,00	13,878	19,068	6,822	0,312	102,12	0,00	0,00	0,006

Технология приготовления:

Морковь, картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают овощи в проточной воде в течение 5 минут, варят в кожуре при закрытой крышке. Огурцы свежие перебирают, промывают, отрезают стебель с частью мякоти огурца. Вареный картофель, морковь нарезают кубиками, огурцы - тонкими ломтиками, добавляют предварительно прокипяченную в собственном соку консервированную кукурузу, соль перемешивают. Салат заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

#### Технологическая карта № 526

**Наименование изделия:** Компот из свежих ягод (вишня)

**Номер рецептуры:** 2

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептур:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Лимонная кислота	0,18	0,18
Черешня	37,98	36
или Вишня	37,98	36



или Слива (садовая)	39,96	36
или Абрикосы	41,94	36
Сахарный песок	13,5	13,5
Вода	145,8	145,8
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,40	0,02	20,79	86,40

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
5,40	0,00	0,00	0,00	0,00	18,846	10,08	10,098	0,684	84,294	0,00	0,00	0,144

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5—6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

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

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: вкус кисло -сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов и ягод.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 504

Наименование изделия: Чай с лимоном (1-й вариант)

Номер рецептуры: 504

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Чай-заварка №501	0	45
Вода	135	135
Сахарный песок	13,5	13,5
Лимон	7,2	6,3
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
0,09	0,00	13,68	54,90

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Mg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>I</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
2,61	0,00	0,018	0,00	0,00	15,642	1,386	2,592	0,81	10,674	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: 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.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 501**

**Наименование изделия:** Чай-заварка

**Номер рецептуры:** 501

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>	
	<b>1 порция</b>	
	<b>брутто, г</b>	<b>нетто, г</b>
Чай высшего сорта	0,9	0,9
Вода	48,6	48,6
<b>Выход:</b>		<b>45,00</b>

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно - коричневый, на свет - прозрач

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 172

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой

Номер рецептуры: 738

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	24,66	24,66
Сахарный песок	1,98	1,98
Яйцо	3,36	2,64
Вода	6,66	6,66
Масло сливочное	2,64	2,64
Дрожжи прессованные	0,66	0,66
Соль поваренная пищевая	0,36	0,36
<i>Тесто дрожжевое</i>	0	38,64
Капуста белокочанная	40,02	31,98
Масло сливочное	1,98	1,98
<i>Масса гот. капусты</i>	0	24
Лук	6,66	5,34
Масло растительное	1,32	1,32
<i>Пассированный лук</i>	0	2,64
или Яйцо	3,36	2,64
Соль поваренная пищевая	0,24	0,24
<i>Фарш из св. капусты</i>	0	26,64
Мука пшеничная	1,32	1,32
Масло растительное	0,18	0,18
Меланж	1,56	1,32
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

2,60	3,20	17,87	114,67
------	------	-------	--------

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
14,40	0,066	0,054	0,012	0,06	27,708	41,814	10,074	0,702	135,576	0,00	0,00	0,018

Технология приготовления:

Готовят дрожжевое тесто (см. ТК № 170). Овощи хорошо промывают и очищают. Подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200 С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (см. ТК № 152) и перемешивают. Тесто делят на куски, раскатывают в лепешку, на середину кладут фарш и защипывают края, придают соответствующую форму. Выкладывают на листы смазанные маслом, ставят на расстойку, затем поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запекание

Технологическая карта № 262

Наименование изделия: Каша пшеничная вязкая

Номер рецептуры: 262

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная	37,5	37,5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	79,5	79,5
Вода	40,5	40,5
Масса каши	0	144
Масло сливочное	7,5	7,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,49	7,92	24,58	200,35

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,48	0,09	0,30	0,015	0,045	193,005	165,165	30,105	0,84	227,445	0,015	0,015	0,06

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, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Зерна крупы хорошо набухшие, консистенция мягкая однородная. Цвет кремового до желтоватого, запах соответствует виду крупы. Не допускается посторонние запахи и привкусы.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 513

**Наименование изделия:** Кофейный напиток с молоком (1-й вариант)

**Номер рецептуры:** 513

Сборник технологических нормативов, рецептов

**Наименование сборника рецептов:** блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток "Дружба"	5	5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	100	100
Сахарный песок	10	10
Вода	120	120
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,20	2,70	15,90	79,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,60	0,02	0,12	0,02	0,06	135,20	91,00	15,20	0,24	146,30	0,00	0,00	0,14

Технология приготовления:

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

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

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 398

Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 398

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

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Шиповник сухой	18,8	18,8
Сахарный песок	10,45	10,45
Вода	188	188
Выход:		188

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,64	0,26	22,80	87,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	Ғ
188,00	0,019	0,056	0,15	0,00	20,06	3,196	5,076	0,602	9,72	0,00	0,00	0,188

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 521

Наименование изделия: Кисель из кураги

Номер рецептуры: 521

Сборник технологических нормативов, рецептов

Наименование сборника рецептов: блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Абрикосы сушеные без косточки (курага)	18	18
Крахмал картофельный	8,1	8,1
Сахарный песок	18	18
Лимонная кислота	0,18	0,18
Вода	198	198
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,72	0,05	24,52	102,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,72	0,018	0,036	0,108	0,00	41,49	32,526	20,88	0,63	310,824	0,00	0,00	0,198

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят ее в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов. Консистенция однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет оранжевый, вкус сладкий с кисловатым привкусом. Запах кураги.

Вид обработки: Варка



Тип довольствующихся: Дети 3-7 лет  
Технологическая карта № 268

Наименование изделия: Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 268

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	23,1	23,1
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	79,5	79,5
Вода	52,5	52,5
Сахарный песок	3,75	3,75
Масса каши	0	144
Масло сливочное	3,75	3,75
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,65	4,60	19,15	111,55

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,48	0,045	0,12	0,015	0,045	104,37	91,98	15,81	0,33	146,205	0,00	0,00	0,075

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения, добавляют кипящую воду, йодированную соль, сахар, когда смесь закипит, быстро всыпают, при постоянном помешивании, тонкой струей 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 вдвоем. Один работник всыпает крупу, другой - веселкой активно перемешивает жидкость с крупой.

При подаче кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи; 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой каши однородная растекающаяся по тарелке. Зерна крупы полностью набухшие. Без посторонних привкусов и запахов. Не допускается пригорание каши. Цвет белый.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 502

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 502

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

**Наименование сборника рецептур:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка №501	0	50
Вода	150	150
Сахарный песок	15	15
или Мед пчелиный	15	15
или Варенье	15	15
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,10	0,10	12,02	58,76

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,10	0,00	0,00	0,00	0,00	14,58	0,00	2,04	0,86	0,44	0,00	0,00	0,20

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 г процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар, варенье, мед, кладут в каждую порцию.

Температура подачи: 65 °С.

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: в этом случае 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. В зависимости от добавки приобретает привкус меда или варенья. Прозрачен. Цвет коричневатый. Если чай не прозрачен или имеет тускло - коричневый цвет, значит он неправильно заварен.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 501**

**Наименование изделия:** Чай-заварка

**Номер рецептуры:** 501

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	1	1
Вода	54	54

Выход:	50,00
--------	-------

Технология приготовления:

Чай заваривают в фарфоровом чайнике кипятком. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника. Чай настаивают в чайнике, накрыв салфеткой, 5-10 мин, после чего доливают кипятком, настаивают еще 5 мин. Заваренный чай кипятить или длительно хранить на плите нельзя, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1,0 г сухого чая на порцию.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству: Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет темно - коричневый, на свет - прозрачен

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 3

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	43,83	43,83
Сыр Голландский 8%	14,02	13,17
Выход:		57

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,17	0,44	13,29	93,63

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,00	0,086	0,00	0,00	0,00	10,083	0,00	0,00	0,832	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают тонкими пластинами, укладывают на ломтик хлеба.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

**Технологическая карта № 133**

**Наименование изделия:** Борщ с капустой и картофелем

**Номер рецептуры:** 133

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд

**Наименование сборника рецептур:** и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	36	28,8
Капуста белокочанная	18	14,4
или Капуста белокочанная, квашеная	15,48	10,8
Картофель	19,26	14,4
Морковь, красная	11,34	9
Лук репчатый	8,64	7,2
Масло подсолнечное	3,6	3,6
Сахарный песок	1,8	1,8
Томат-пюре	5,4	5,4
Вода	0	144
или Бульон из кур прозрачный	0	144
или Бульон мясной прозрачный	0	144
или Бульон мясокостный	0	144
или Вода	144	144
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,19	3,60	7,67	82,50

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
13,41	0,036	0,036	0,18	0,00	30,204	34,398	17,82	0,756	238,59	0,00	0,00	0,162

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи - соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона.

В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1—2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения.

При использовании квашеной капусты, ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислую промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты) и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

**Органолептические показатели качества:**

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: На поверхности блески жира светло - желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко - кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 297**

**Наименование изделия:** Макароны отварные

**Номер рецептуры:** 297

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

**Наименование сборника рецептов:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия, высшего сорта, витаминизированные	44,2	44,2
или Макароны высшего сорта, молочные	44,2	44,2
или Макароны высшего сорта, яичные	44,2	44,2
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>	0	124,8
Масло сливочное	5,85	5,85
Выход:		130

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,90	0,58	21,17	125,58

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,26	0,208	0,00	0,00	10,088	38,454	7,072	0,728	54,366	0,00	0,00	0,013

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Макаaronные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 403

**Наименование изделия:** Печень говяжья по-строгановски

**Номер рецептуры:** 403

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	78,91	65,55
Масло подсолнечное	5,73	5,73
Масса жареной печени	0	44,55
Соус сметанный №451	0	25,45
Выход:		70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,45	7,79	3,74	125,55

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
21,693	0,203	1,449	5,495	0,791	17,654	214,375	13,174	4,543	198,128	0,007	0,028	0,154

Технология приготовления:

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3х3х35 мм, посыпают йодированной солью, обжаривают 3-4 мин, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5—7 минут.

Отпускают с гарниром и соусом.

Гарнир: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

Вид обработки: Тушение

**Вложенное блюдо № 451**

**Наименование изделия:** Соус сметанный

**Номер рецептуры:** 451

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	0,64	0,64
Масло сливочное	0,64	0,64
Отвар овощной	14	14
или Вода	14	14
Масса соуса	0	12,72
Сметана 10,0% жирности	12,72	12,72
Выход:		25,45

Технология приготовления:

Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120 °С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно 1/4 горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют йодированную соль, затем процеживают и доводят до кипения.

Рекомендуют к блюдам из овощей, рыбы, мяса.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, цвет белый с кремовым оттенком, вкус кисловатый, сметанный. Запах сметаны, кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

Вид обработки: Варка

**Технологическая карта № 113**

**Наименование изделия:** Овощи натуральные соленые (помидоры)

**Номер рецептуры:** 1

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

**Расход сырья и полуфабрикатов**

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Томаты соленые	64,2	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,66	0,06	2,10	12,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
6,00	0,024	0,018	0,03	0,00	8,40	15,60	12,00	0,54	174,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Овощи промывают и удаляют место прикрепления плодоножки, нарезают крупными ломтиками.

Органолептические показатели качества:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: Овощи сохранили форму. Огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие. Вкус в меру кислотный; цвет и запах приятные, свойственные соленым огурцам и помидорам.

Вид обработки: Без обработки

#### Технологическая карта № 520

Наименование изделия: Кисель из яблок

Номер рецептуры: 520

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	30,6	27
Крахмал картофельный	7,2	7,2
Сахарный песок	18	18
Лимонная кислота	0,18	0,18
Вода	178,2	178,2
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал



0,09	0,11	19,06	86,40
------	------	-------	-------

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
2,70	0,00	0,00	0,00	0,00	15,768	8,514	4,212	0,648	76,68	0,00	0,00	0,18

Технология приготовления:

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления. Требования к качеству: Кисель непрозрачный, без пленки на поверхности. Консистенция однородная, средней густоты, слегка желеобразная, цвет светло - желтый, вкус яблок, кисло - сладкий. Запах яблок.

Вид обработки: Варка

#### Технологическая карта № 604

Наименование изделия: Кекс "Детский"

Номер рецептуры: 604

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, высшего сорта	16	13,34
Сахарный песок	12	12
Масло сливочное	12	12
Яйцо	8,66	8,66
Соль поваренная пищевая	0,05	0,05
Морковь, красная	6	6
Морковь очищенная	0	0
Изюм	6	4,66
Пудра рафинадная	0,55	0,55
Эссенция	0,05	0,05
Сода	0,05	0,05
Масса полуфабриката	0	60
Выход:		50

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>
-------------------------

<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
1,73	8,59	21,20	182,00

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
0,30	0,045	0,065	0,145	0,19	16,525	37,455	7,425	0,63	80,885	0,00	0,005	0,01

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 10—15 мин, затем сбавляют яйца, соду, изюм, морковь, натертую на мелкой терке, тщательно перемешивают, добавляют муку замешивают тесто в течение 3-5 мин. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 205-215°С в течение 20-30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 60-65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: кекс прямоугольной или другой формы, посыпан рафинадной пудрой, на разрезе виден равномерно распределенный изюм. Консистенция: мякиш плотный. Цвет желтый. Вкус сладкий. Запах свежесдобитого теста, приятный.

Вид обработки: Запекание

#### Технологическая карта № 155

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 366

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	170,1	168,3
Крупа манная	11,7	11,7
Сахарный песок	11,7	11,7
Яйцо	5,4	4,5
Сухари панировочные	7,2	7,2
Сметана	7,2	7,2
Масло сливочное	7,2	7,2
Масса готовой запеканки	0	180
Молоко сгущенное	27,9	27
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
19,23	20,93	36,25	368,50

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,882	0,09	0,54	0,144	0,09	289,746	388,836	41,364	0,972	210,348	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде солью (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными яйцами (см. ГК № 152), сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разваривают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают соусом фруктовым, сгущенным молоком или сметаной, прошедшей термическую обработку.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Запекание

#### Технологическая карта № 508

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 508

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Какао-порошок	3	3
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	100	100
Вода	110	110
Сахарный песок	20	20
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,60	3,30	25,00	144,00

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
C	B1	B2	A	D	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0,60	0,02	0,14	0,02	0,06	130,38	110,66	27,86	0,82	191,86	0,00	0,00	0,14

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

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

Вид обработки: Варка

### Технологическая карта № 1

**Наименование изделия:** Бутерброд с маслом

**Номер рецептуры:** 1 (ДС)

**Наименование сборника рецептур:**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. Ф.Л. Марчука и

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	26,25	26,25
Масло сливочное	8,75	8,75
Выход:		35

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
2,10	6,74	9,78	88,60

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,00	0,053	0,01	0,00	0,00	8,575	0,00	0,00	0,525	0,00	0,00	0,00	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрыли большую часть ломтика хлеба.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 154

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 154

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сборника рецептов: и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	87,21	65,45
Морковь, красная	8,19	6,55
Лук репчатый	7,85	6,55
Томат-пюре	1,64	1,64
Масло подсолнечное	1,64	1,64
или Бульон из кур прозрачный	0	114,55
или Бульон мясной прозрачный	0	114,55
или Бульон мясокостный	0	114,55
Фрикадельки мясные для супов, бульонов №175	0	16,36
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,42	3,51	10,81	104,15

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
14,238	0,108	0,09	0,144	0,036	14,058	48,96	18,90	1,278	401,022	0,00	0,00	0,036

Технология приготовления:

В кипящий бульон (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 г.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет блесок жира на поверхности светло - желтый, фрикадельки - серый. Бульон прозрачный, овощи должны сохранять форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикаделек рыхлая. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей.

Вид обработки: Варка

**Вложенное блюдо № 175****Наименование изделия:** Фрикадельки мясные для супов, бульонов**Номер рецептуры:** 175

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	25,34	18,65
Лук репчатый	1,95	1,64
Яйцо	1,31	1,31
Вода	1,64	1,64
<i>Для фарша</i>	0	0
Соль поваренная пищевая	0,15	0,15
<i>Масса полуфабриката</i>	0	23,39
Выход:		16,36

**Технология приготовления:**

Для приготовления фрикаделек мясо измельчают 2-3 раза на мясорубке, добавляют мелко рубленый бланшированный лук, яйцо, йодированную соль, воду - массу тщательно перемешивают, формируют шарики массой 7-9 г. Фрикадельки припускают в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп за 3 мин до его готовности.

**Органолептические показатели качества:**

Температура подачи: от 60 до 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Изделие в форме шариков одинакового размера. Мягкой, нежной консистенции. Цвета фрикаделек - серый. Вкус и запах отварных фрикаделек.

Вид обработки: Тушение

**Технологическая карта № 371****Наименование изделия:** Говядина, тушенная с капустой**Номер рецептуры:** 371

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, лопаточная часть (запечная)	144	106,66

или Говядина, лопаточная часть (плечевая)	144	106,66
или Говядина, грудинка (мякоть)	144	106,66
или Говядина, покромка	144	106,66
Лук репчатый	32	26,66
Масло сливочное	33,34	33,34
Помидоры (томаты)	32	26,66
Перец сладкий	32	26,66
Масса тушеного мяса	0	66,66
Капуста тушеная:	0	0
Капуста белокочанная	166,66	133,34
или Капуста белокочанная, квашеная	160	112
Масло сливочное	8	8
Морковь, красная	6,66	5,34
Лук репчатый	12,66	10,66
Петрушка (корень)	3,6	2,66
Томат-пюре	13,34	13,34
Лимонная кислота	0,12	0,12
Пшеничная мука, высшего сорта	1,6	1,6
Сахарный песок	4	4
Масса тушеной капусты	0	133,34
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<b>Пищевые вещества</b>			
<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энерг. ценность, ккал</b>
14,40	21,74	10,60	324,66

<b>Витамины (мг)</b>					<b>Минералы (мг)</b>							
<b>С</b>	<b>В1</b>	<b>В2</b>	<b>А</b>	<b>Д</b>	<b>Са</b>	<b>Р</b>	<b>Мg</b>	<b>Fe</b>	<b>К</b>	<b>І</b>	<b>Se</b>	<b>F</b>
130,24	0,20	0,40	0,24	0,00	108,00	280,96	60,10	4,94	954,60	0,02	0,00	0,10

Технология приготовления:

Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г; соединяют со слегка обжаренным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще обжаривают. Добавляют воду, мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют бланшированный мелко нарезанный перец сладкий, капусту тушеную и тушат до готовности. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и 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 приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляют небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Отпускают говядину вместе с соусом и овощами.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Требования к качеству: Цвет мяса - розовый. Консистенция мягкая, сочная. Вкус нежный, тушеной капусты и мяса. Куски мяса сохранили форму нарезки. Капуста мягкая, не допускается хруст при разжевывании. Запах соответствует продуктам, входящим в блюдо. Не допускается посторонних запахов и привкусов.

Вид обработки: Тушение

### Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Салат из свеклы с сыром

Номер рецептуры: 56

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	69	50,4
Сыр твердый	4,62	4,2
Масло подсолнечное	6	6
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1,65	7,16	4,26	78,80

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5,16	0,012	0,03	0,018	0,00	60,858	44,472	13,188	0,744	149,352	0,006	0,00	0,012

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, охлаждают до температуры от 8 до 10 °С, очищают от кожуры, нарезают мелкой соломкой или натирают на крупной терке. Сыр, очищенный от наружного покрытия, натирают на мелкой терке. Свеклу соединяют с сыром, перемешивают и укладывают горкой. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Салат уложен в тарелку горкой, продукты сохранили форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая. Салат имеет аромат, свойственный входящим в него продуктам.

Вид обработки: Варка