

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая конс фас 500г с/б -	32	30	3,2	3
Выход: 30				



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Ca, мг	12,3
Жиры, г	2,7	С, мг	2,1	Mg, мг	4,5
Углеводы, г	2,3	А, мг	0,1	P, мг	11,1
Энергетическая ценность, ккал	35,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3	В1, мг	0	Са, мг	7,6
Жиры, г	1,2	С, мг	0	Мg, мг	5,2
Углеводы, г	20,6	А, мг	0	Р, мг	26
Энергетическая ценность, ккал	104,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №



Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,1	Ca, мг	9,2
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	13,2
Углеводы, г	20,1	А, мг	0	Р, мг	33,6
Энергетическая ценность, ккал	94,7	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	30	30	3	3
Выход: 30				



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	6,2
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	8,9
Углеводы, г	14,6	А, мг	0	Р, мг	22,7
Энергетическая ценность, ккал	68,9	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	4,8
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg, мг	3,3
Углеводы, г	12,9	А, мг	0	Р, мг	16,3
Энергетическая ценность, ккал	65,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пеклеваемый - фас 500г п/п -	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0,1	Са, мг	6,3
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	6,7
Углеводы, г	14,8	А, мг	0	Р, мг	30,5
Энергетическая ценность, ккал	71,4	Е, мг	0,8	Fe, мг	1,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 305

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305**

Номер рецептуры: **305**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -*	78	36,7	7,8	3,67
или фарш куриный зам вес - -	37,45	36,7	3,75	3,67
Хлеб пше-ичный - фас 500г п/п -	9,2	9,2	0,92	0,92
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	13,3	13,3	1,33	1,33
Сухари пенировочные вес - (А)	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	В1, мг	0	Са, мг	19,3
Жиры, г	8,2	С, мг	0,1	Mg, мг	8,9
Углеводы, г	8,1	А, мг	0	Р, мг	33,0
Энергетическая ценность, ккал	139,6	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Подготовка п/ф фарш куриный зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф фарш куриный зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Фарш соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают при температуре 250-280С в течении 20-25 минут до готовности в жарочном шкафу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 321

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	144,31	93,8	14,43	9,38
с 01.03 по 31.07	156,33	93,8	15,63	9,38
с 01.08 по 31.08	117,25	93,8	11,73	9,38
с 01.09 по 31.10	125,07	93,8	12,51	9,38
с 01.11 по 31.12	134	93,8	13,4	9,38
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	93,8	93,8	9,38	9,38
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -*	17,7	16,8	1,77	1,68
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0,2	Ca, мг	36,8
Жиры, г	3,3	С, мг	15,1	Mg, мг	40,9
Углеводы, г	15,6	А, мг	0	P, мг	111,2
Энергетическая ценность, ккал	104,9	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного

масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 368



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368**

Номер рецептуры: **368**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	170,6	150	17,06	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	21,6
Жиры, г	0,6	С, мг	6	Mg, мг	10,8
Углеводы, г	14,3	А, мг	0	Р, мг	14,9
Энергетическая ценность, ккал	68,4	Е, мг	0,9	Fe, мг	3

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
 Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
 Цвет: соответствует виду плодов или ягод
 Вкус: соответствует виду плодов или ягод
 Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 383



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383**

Номер рецептуры: **383**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Повидло яблочное конс фас 600г с/б -	18	18	1,8	1,8
Сахар-песок вес - -	6	6	0,6	0,6
Крахмал картофельный вес - -	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	143,3	143,3	14,33	14,33
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	10,0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2,6
Углеводы, г	21,1	А, мг	0	Р, мг	4,9
Энергетическая ценность, ккал	84,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Повидло, или джем, или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, затем процеживают с одновременным протиранием плодов или ягод (при использовании варенья). Добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный используемому сырью.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный используемому сырью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395**

Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток сух фас 200г кор -	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар-песок вес - -	9	9	0,9	0,9
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	100	100	10	10
Вода питьевая	120	120	12	12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	109,4
Жиры, г	2,4	С, мг	0,5	Mg, мг	16,0
Углеводы, г	14,8	А, мг	0	Р, мг	80,6
Энергетическая ценность, ккал	93,9	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 395



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395**

Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток сух фас 200г кор -	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок вес - -	7	7	0,7	0,7
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	75	75	7,5	7,5
Вода питьевая	90	90	9	9
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Са, мг	82,0
Жиры, г	1,8	С, мг	0,4	Mg, мг	11,9
Углеводы, г	11,4	А, мг	0	Р, мг	60,4
Энергетическая ценность, ккал	71,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через частое сито, выделенное для этой цели. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398**

Номер рецептуры: **398**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты (шиповник) - вес - -	18	18	1,8	1,8
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	17,2
Жиры, г	0,3	С, мг	79,2	Мg, мг	4,4
Углеводы, г	18,1	А, мг	0,2	Р, мг	2,8
Энергетическая ценность, ккал	88,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темнo-красный.

Вкус: кислo-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблоч-но-виноградный - фас 1л кор -	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,2	С, мг	1,2	Mg, мг	0
Углеводы, г	14,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	62,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочный - фас: 1л кор -	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	9,5
Жиры, г	0,2	С, мг	1,2	Mg, мг	5,4
Углеводы, г	14,7	А, мг	0	Р, мг	9,5
Энергетическая ценность, ккал	62,6	Е, мг	0	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399**

Номер рецептуры: **399**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочно-виноградный - фас 1л кор -	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,2	С, мг	1,4	Mg, мг	0
Углеводы, г	17,7	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	75,1	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57



Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
или Свекла свеж цел очищ вак вес - -	24	24	2,4	2,4
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	15	12	1,5	1,2
или Капуста свеж цел очищ вак вес - -	12	12	1,2	1,2
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	12	12	1,2	1,2
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	7,5	7,5	0,75	0,75
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок вес - -	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Бульон мясной	120	120	12	12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	41,4
Жиры, г	3,0	С, мг	9,3	Mg, мг	24,8
Углеводы, г	7,0	А, мг	0,4	Р, мг	52,2
Энергетическая ценность, ккал	62,4	Е, мг	1,3	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)
 Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый
 Вкус: кисл-сладкий, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б №77**

Номер рецептуры: **77**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	104,62	68	10,46	6,8
с 01.03 по 31.07	113,33	68	11,33	6,8
с 01.08 по 31.08	85	68	8,5	6,8
с 01.09 по 31.10	90,67	68	9,07	6,8
с 01.11 по 31.12	97,14	68	9,71	6,8
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	68	68	6,8	6,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Бульон мясной	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0	В1, мг	0,2	Ca, мг	23,8
Жиры, г	2,3	С, мг	11,5	Mg, мг	33,8
Углеводы, г	11,7	А, мг	0,2	P, мг	83,9
Энергетическая ценность, ккал	75,8	Е, мг	1,0	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками
 Консистенция: картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: овощей входящих в состав супа

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77



Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	104,62	68	10,46	6,8
с 01.03 по 31.07	113,33	68	11,33	6,8
с 01.08 по 31.08	85	68	8,5	6,8
с 01.09 по 31.10	90,67	68	9,07	6,8
с 01.11 по 31.12	97,14	68	9,71	6,8
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	68	68	6,8	6,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,2	Ca, мг	28,0
Жиры, г	1,8	С, мг	11,4	Mg, мг	34,8
Углеводы, г	11,7	А, мг	0,2	P, мг	83,9
Энергетическая ценность, ккал	68,3	Е, мг	0,8	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками
 Консистенция: картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: овощей входящих в состав супа

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80



Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80

Номер рецептуры: 80

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	45	45	4,5	4,5
Крупа рисовая вес - -	3,03	3	0,3	0,3
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,14	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0,2	Са, мг	24,2
Жиры, г	1,7	С, мг	7,8	Mg, мг	27,0
Углеводы, г	10,1	A, мг	0,2	P, мг	64,0
Энергетическая ценность, ккал	60,9	E, мг	0,6	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подотовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	105	105	10,5	10,5
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Крупа рисовая вес - -	8,9	8,8	0,89	0,88
Сахар-пес.ок вес - -	1,1	1,1	0,11	0,11
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0	Са, мг	109,7
Жиры, г	3,9	С, мг	0,6	Mg, мг	16,3
Углеводы, г	12,3	А, мг	0	Р, мг	87,7
Энергетическая ценность, ккал	100,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - крупа разваренная, на поверхности-сливочное масло
 Консистенция: в меру вязкая, крупы-мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа
 Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в суп
 Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) с маслом №94**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	105	105	10,5	10,5
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Крупа рисовая вес - -	9,3	9,2	0,93	0,92
Сахар-песок вес - -	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0,5	0,5
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0	Са, мг	110,0
Жиры, г	6,1	С, мг	0,6	Mg, мг	16,4
Углеводы, г	12,7	А, мг	0	Р, мг	88,8
Энергетическая ценность, ккал	125,7	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

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

Запах: кипяченого молока; продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа артек (пшеничная) 1с вес - (А)	30	30	3	3
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	126,2	126,2	12,62	12,62
Сахар-песок вес - -	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,0	В1, мг	0,2	Са, мг	140,0
Жиры, г	3,5	С, мг	0,6	Mg, мг	30,4
Углеводы, г	29,1	А, мг	0	Р, мг	161,5
Энергетическая ценность, ккал	175,4	Е, мг	0	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный запах и цвет.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа овсяная вес - (А)	23,1	23,1	2,31	2,31
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	131,5	131,5	13,15	13,15
Сахар-песок вес - -	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	В1, мг	0,2	Са, мг	145,0
Жиры, г	4,6	С, мг	0,7	Mg, мг	41,5
Углеводы, г	23,4	А, мг	0	Р, мг	162,9
Энергетическая ценность, ккал	161,4	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.

Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерне крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

Цвет — соответствует виду каши;

Вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

Консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 208

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ №208**

Номер рецептуры: **208**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	35,5	35,5	3,55	3,55
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1,7	1,7	0,17	0,17
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,35 шт.	15,6	35 шт.	1,56
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	20,8	20,8	2,08	2,08
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,7	1,7	0,17	0,17
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,3	В1, мг	0,1	Са, мг	41,2
Жиры, г	7,9	С, мг	0,1	Mg, мг	9,5
Углеводы, г	25,4	А, мг	0,1	Р, мг	71,8
Энергетическая ценность, ккал	203,6	Е, мг	1,8	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень слоем не более 3-4 см и запекают 20-30 мин при температуре 220-280С до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы прокипяченным сливочным маслом.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам.

Запах: запеченных макаронных изделий и яиц.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 211

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ТВОРОГОМ №211**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	28,9	28,9	2,89	2,89
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	33,8	33,8	3,38	3,38
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,11 шт.	5,1	11 шт.	0,51
Творог - фас 5000г зерно 9% -	25,5	25,2	2,55	2,52
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Сахар-песок вес - -	5,1	5,1	0,51	0,51
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,7	1,7	0,17	0,17
Сухари панировочные вес - (А)	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,4	В1, мг	0	Са, мг	81,0
Жиры, г	8,5	С, мг	0,2	Mg, мг	15,5
Углеводы, г	28,6	А, мг	0	Р, мг	109,1
Энергетическая ценность, ккал	234,0	Е, мг	1,5	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, молоком. Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями слоем не 3-4 см. Поверхность изделия выравнивают и запекают 20-30 мин при температуре 220-280С. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов
 Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
 Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
 Вкус: свойственный макаронам и творогу, умеренно соленый
 Запах: запеченных макаронных изделий и творога

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 215



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215**

Номер рецептуры: **215**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	2,17 шт.	97,5	217 шт.	9,75
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	37,5	37,5	3,75	3,75
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	1,3	1,3	0,13	0,13
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,1	В1, мг	0,1	Са, мг	91,5
Жиры, г	16,4	С, мг	0,2	Mg, мг	15,0
Углеводы, г	2,5	А, мг	0,2	Р, мг	197,4
Энергетическая ценность, ккал	215,3	Е, мг	2,1	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200С до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	121,65	120	12,17	12
Крупа манная вес - (А)	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок вес - -	8	8	0,8	0,8
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,12 шт.	5,2	12 шт.	0,52
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0,5	0,5
Сухари панировочные вес - (А)	5	5	0,5	0,5
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,3	В1, мг	0	Са, мг	178,9
Жиры, г	15,5	С, мг	0,2	Мg, мг	28,9
Углеводы, г	19,9	А, мг	0,1	Р, мг	245,7
Энергетическая ценность, ккал	321,9	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220- 280 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый
 Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо
 Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 255



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ №255**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес -- (А)	53	37,9	5,3	3,79
Хлеб пше-ичный - фас 500г п/п -	8,6	8,6	0,86	0,86
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	12,9	12,9	1,29	1,29
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72.5% -	2,9	2,9	0,29	0,29
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,9	В1, мг	0	Са, мг	16,3
Жиры, г	2,7	С, мг	0,1	Mg, мг	4,0
Углеводы, г	4,8	А, мг	0	Р, мг	16,5
Энергетическая ценность, ккал	74,1	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, нежная, однородная

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

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	79,2	74,1	7,92	7,41
или Гуляш говяжий зам вес - -	79,7	74,1	7,97	7,41
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	136	88,4	13,6	8,84
с 01.03 по 31.07	147,33	88,4	14,73	8,84
с 01.08 по 31.08	110,5	88,4	11,05	8,84
с 01.09 по 31.10	117,87	88,4	11,79	8,84
с 01.11 по 31.12	126,29	88,4	12,63	8,84
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	88,4	88,4	8,84	8,84
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	9,3	7,8	0,93	0,78
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	7,8	7,8	0,78	0,78
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,3	3,3	0,33	0,33
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,2	В1, мг	0,2	Са, мг	27,6
Жиры, г	14,2	С, мг	14,8	Mg, мг	51,7
Углеводы, г	14,6	А, мг	0	P, мг	212,8
Энергетическая ценность, ккал	249,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	3,4

Технология приготовления:

Подготовка п/ф гуляш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф гуляш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.
2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6°C. Время размораживания зависит от массы полуфабриката: из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 °C.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 °C.

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляя масло сливочное, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 298

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	90	72	9	7,2
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	48,1	45	4,81	4,5
или Фарш Говяжий замор - -	45,92	45	4,59	4,5
Вода питьевая	11,3	11,3	1,13	1,13
Крупа рисовая вес - -	6,1	6	0,61	0,6
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	11,9	10	1,19	1
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	10	10	1	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,09 шт.	4	9 шт.	0,4
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,13	1,13	0,11	0,11
Сметана - фас 500г п/п 15% -	3,75	3,75	0,38	0,38
Выход: 120/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,6	В1, мг	0	Са, мг	48,4
Жиры, г	10,4	С, мг	13,8	Мg, мг	24,7
Углеводы, г	9,3	А, мг	0	Р, мг	116,9
Энергетическая ценность, ккал	177,2	Е, мг	0,5	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Подготовка п/ф фарш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф фарш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

В фарш дозавляют мелконашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С 20-25 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	37,5	30	3,75	3
или Капуста свеж очищ вак вес - -	30	30	3	3
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	18	18	1,8	1,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	120	120	12	12
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	47,5
Жиры, г	3,0	С, мг	14,4	Mg, мг	24,1
Углеводы, г	5,3	А, мг	0,4	Р, мг	50,6
Энергетическая ценность, ккал	52,9	Е, мг	1,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель — дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

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

Запах: продуктов входящих в щи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ №350**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	25	25	2,5	2,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,75	2,75	0,28	0,28
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2,75	2,75	0,28	0,28
Вода питьевая	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок вес - -	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,0	В1, мг	0	Са, мг	28,7
Жиры, г	2,5	С, мг	0,1	Mg, мг	3,6
Углеводы, г	3,5	А, мг	0	Р, мг	20,9
Энергетическая ценность, ккал	43,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, однородная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока
 Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 400

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400

Номер рецептуры: 400

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -*	189	180	18,9	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5	В1, мг	0,1	Са, мг	183,6
Жиры, г	4,4	С, мг	0,9	Mg, мг	20,2
Углеводы, г	8,3	А, мг	0	Р, мг	129,6
Энергетическая ценность, ккал	94,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности
 Консистенция: жидкая
 Цвет: белый, с кремовым оттенком
 Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый
 Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57



Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
или Свекла свеж цел очищ вак вес - -	24	24	2,4	2,4
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	15	12	1,5	1,2
или Капуста свеж очищ вак вес - -	12	12	1,2	1,2
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	12	12	1,2	1,2
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,14	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок вес - -	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль йодированная, пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода питьевая	120	120	12	12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,0	В1, мг	0	Са, мг	46,9
Жиры, г	2,9	С, мг	9,2	Mg, мг	26,1
Углеводы, г	7,1	А, мг	0,4	Р, мг	52,8
Энергетическая ценность, ккал	59,1	Е, мг	1,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисл-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80



Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА К/Б №80**

Номер рецептуры: **80**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	45	45	4,5	4,5
Крупа рисовая вес - -	3	3	0,3	0,3
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон куриный	105	105	10,5	10,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0,2	Са, мг	20,0
Жиры, г	1,7	С, мг	7,9	Mg, мг	26,0
Углеводы, г	10,7	А, мг	0,2	Р, мг	64,0
Энергетическая ценность, ккал	65,1	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут под отовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 166

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (РИСОВАЯ) №166**

Номер рецептуры: **166**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая вес - -	34,8	34,4	3,48	3,44
Вода питьевая	71,5	71,5	7,15	7,15
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	20,27	15,2	2,03	1,52
с 01.09 по 31.12	19	15,2	1,9	1,52
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	15,2	15,2	1,52	1,52
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	1,7	1,4	0,17	0,14
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	В1, мг	0	Са, мг	23,1
Жиры, г	4,2	С, мг	0,6	Mg, мг	27,1
Углеводы, г	25,8	А, мг	0,6	Р, мг	64,3
Энергетическая ценность, ккал	156,8	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают г.рокипяченнным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены.
 Консистенция: рассыпчатая.
 Цвет: светло-оранжевый от моркови.
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо.
 Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 240

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240**

Номер рецептуры: **240**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	89,3	88	8,93	8,8
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	35,2	31	3,52	3,1
Сахар-песок вес - -	8,3	8,3	0,83	0,83
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,29 шт.	13	29 шт.	1,3
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	8	8	0,8	0,8
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0,02	0,02	0,002	0,002
Сухари панировочные вес - (А)	5	5	0,5	0,5
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,8	В1, мг	0	Са, мг	140,7
Жиры, г	15,7	С, мг	1,4	Mg, мг	24,8
Углеводы г	16,9	А, мг	0,2	Р, мг	200,1
Энергетическая ценность, ккал	292,8	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, протертые яблоки, ванилин, предварительно растворенный в горячей воде, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подставленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом
 Консистенция: однородная, нежная
 Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе-кремовый
 Вкус: творога и яблок, сладковатый
 Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ №350**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	10	10	1	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,1	1,1	0,11	0,11
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,1	1,1	0,11	0,11
Вода питьевая	10	10	1	1
Сахар-песок вес - -	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	11,4
Жиры, г	1,1	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	1,5	А, мг	0	Р, мг	8,3
Энергетическая ценность, ккал	17,6	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, однородная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока
 Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	12,4	12,4	1,24	1,24
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,1	2,1	0,21	0,21
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	63,9	45,7	6,39	4,57
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода питьевая	2,5	2,5	0,25	0,25
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,15 шт.	6,6	15 шт.	0,66
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5	В1, мг	0	Са, мг	18,7
Жиры, г	4,4	С, мг	0,1	Mg, мг	2,5
Углеводы, г	2,1	А, мг	0	Р, мг	22,8
Энергетическая ценность, ккал	82,7	Е, мг	0,7	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Филе рыбы отделяют от кости, припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы слоем не более 3-4 см, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 20-30 мин при температуре 220-280°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без трещин, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (манная) №185**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная вес - (А)	24,7	24,7	2,47	2,47
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	132,4	132,4	13,24	13,24
Сахар-песок вес - -	3,8	3,8	0,38	0,38
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1	В1, мг	0,1	Са, мг	139,6
Жиры, г	3,4	С, мг	0,7	Mg, мг	18,8
Углеводы, г	26,8	А, мг	0	Р, мг	114,3
Энергетическая ценность, ккал	163,0	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует виду каши
 Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
 Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 294



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ №294**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	98,3	81,6	9,83	8,16
Крупа рисовая вес - -	16,1	16,1	1,61	1,61
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	39,5	33,2	3,95	3,32
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	33,2	33,2	3,32	3,32
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,6	3,6	0,36	0,36
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,16 шт.	7,2	16 шт.	0,72
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,04 шт.	1,8	4 шт.	0,18
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0,5	0,5
Выход: 130/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,9	В1, мг	0,1	Са, мг	31,3
Жиры, г	10,2	С, мг	13,4	Mg, мг	28,3
Углеводы, г	14,2	А, мг	5,1	Р, мг	278,6
Энергетическая ценность, ккал	241,8	Е, мг	1,6	Fe, мг	5,6

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу слоем 3-4 см, поверхность смазывают яйцами и запекают 20-30 минут при температуре 220-280С. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию и поливают прожаренным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292



Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292**

Номер рецептуры: **292**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	56,4	46,8	5,64	4,68
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,5	3,5	0,35	0,35
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	35,5	35,5	3,55	3,55
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	14,5	12,1	1,45	1,21
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	12,1	12,1	1,21	1,21
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,6	2,6	0,26	0,26
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,1 шт.	4,3	10 шт.	0,43
Сухари панировочные вес - (А)	3,5	3,5	0,35	0,35
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,1	В1, мг	0,2	Са, мг	23,0
Жиры, г	6,8	С, мг	7,2	Mg, мг	18,7
Углеводы, г	27,4	А, мг	2,9	Р, мг	178,2
Энергетическая ценность, ккал	239,9	Е, мг	1,6	Fe, мг	3,8

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсолённой воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясopодуkты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макаронны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясopодуkты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280С 20-30 мин, слоем не более 3-4 см. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого

Вкус: свойственный запечённым макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно солёный

Запах: запечённых макарон, мяса или печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	45	45	4,5	4,5
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,1	Са, мг	10,4
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Mg, мг	14,9
Углеводы, г	22,6	А, мг	0	Р, мг	37,8
Энергетическая ценность, ккал	106,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,9

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401**

Номер рецептуры: **401**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кефир - фас п/п 2,5% -	185,4	180	18,54	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5	В1, мг	0,1	Са, мг	183,6
Жиры, г	4,4	С, мг	0,5	Mg, мг	20,2
Углеводы, г	7	А, мг	0	Р, мг	136,8
Энергетическая ценность, ккал	92,5	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно-кислый

Запах: кисломолочный; продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 212



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212**

Номер рецептуры: **212**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	31	31	3,1	3,1
Вода питьевая	69	69	6,9	6,9
Творог - фас 5000г ведро 9% -	44	43,4	4,4	4,34
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,1 шт.	4,3	10 шт.	0,43
Сахар-песок вес - -	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,7	1,7	0,17	0,17
Сметана - фас 500г п/п 15% -	2,6	2,6	0,26	0,26
Сухари панировочные вес - (А)	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,7	В1, мг	0,1	Са, мг	75,1
Жиры, г	6,7	С, мг	0,1	Mg, мг	15,4
Углеводы, г	27,5	А, мг	0	Р, мг	115,3
Энергетическая ценность, ккал	219,8	Е, мг	1,5	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280С, слоем не более 3-4 см. При подаче нарезают на порции.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом
 Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
 Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
 Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый
 Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	8,1	8,1	0,81	0,81
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2,1	2,1	0,21	0,21
Вода питьевая	23,1	23,1	2,31	2,31
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	8,3
Жиры, г	1,2	С, мг	0	Mg, мг	1,1
Углеводы, г	1,8	А, мг	0	Р, мг	5,7
Энергетическая ценность, ккал	23,0	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288**

Номер рецептуры: **288**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	40,96	38,3	4,1	3,83
или Фарш Говяжий замор - -	39,08	38,3	3,91	3,83
Хлеб пше-ичный - фас 500г п/п -	7,5	7,5	0,75	0,75
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	10	10	1	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	3,93	3,3	0,39	0,33
или Лук репчатый срез цел очищ вак вес - -	3,3	3,3	0,33	0,33
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,5	2,5	0,25	0,25
Сметана - фас 500г п/п 15% -	6,8	6,8	0,68	0,68
Мука пше-ичная хлебопекарная в/с вес - (А)	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	20	20	2	2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,14	6	0,71	0,6
или Лук репчатый срез цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 50/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	В1, мг	0	Са, мг	27,7
Жиры, г	9,8	С, мг	0,6	Mg, мг	13,5
Углеводы г	6,6	А, мг	0	Р, мг	86,0
Энергетическая ценность, ккал	154,2	Е, мг	0,4	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Подготовка п/ф фарш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф фарш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

В фарш дозавляют измельченный сырой репчатый лук, разделяя в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин, затем заливают соусом сметанным или сметанным с томатом, добавляют воду (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку гарнир

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый

Вкус: тушеного мяса, соуса и гарнира

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 372

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372**

Номер рецептуры: **372**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	34,1	30	3,41	3
Вода питьевая	129	129	12,9	12,9
Сахар-песок вес - -	15	15	1,5	1,5
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	9,8
Жиры, г	0,1	С, мг	1,2	Мg, мг	3,4
Углеводы, г	17,4	А, мг	0	Р, мг	3
Энергетическая ценность, ккал	71,8	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.
Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.
Вкус: кисл-сладкий.
Запах: фруктовый - концентрированный, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 324



Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324

Номер рецептуры: **324**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	43,47	32,6	4,35	3,26
с 01.09 по 31.12	40,75	32,6	4,08	3,26
или Свекла свеж цел очищ вак вес - -	32,6	32,6	3,26	3,26
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар-песок вес - -	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	22,6
Жиры, г	1,1	С, мг	2,6	Mg, мг	13,0
Углеводы, г	3,0	А, мг	0	Р, мг	25,6
Энергетическая ценность, ккал	25,0	Е, мг	0	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар и прогревают 5-7 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: нежно-оранжевый

Вкус: тушеной моркови, умеренно соленый

Запах: тушеной моркови

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №



Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье вес --	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	5,8
Жиры, г	2	С, мг	0	Mg, мг	4
Углеводы, г	14,9	А, мг	0	Р, мг	18
Энергетическая ценность, ккал	83,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392**

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	27,7	27,7	2,77	2,77
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Вода питьевая	124,8	124,8	12,48	12,48
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	7,7
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2,6
Углеводы, г	9,8	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	39,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпусают. Чай подают в стакане или чайной чашке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, чуть терпкий
 Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	33,2	33,2	3,32	3,32
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Вода питьевая	149,7	149,7	14,97	14,97
Выход: 180/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	9,0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	2,9
Углеводы г	9,8	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	39,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Чай подают в стакане или чайной чашке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, чуть терпкий
 Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 213



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.- 584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	1 шт.	45	100 шт.	4,5
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5	В1, мг	0	Са, мг	22,3
Жиры, г	5	С, мг	0	Mg, мг	4,9
Углеводы, г	0,3	А, мг	0,1	Р, мг	77,8
Энергетическая ценность, ккал	68,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	1

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33**

Номер рецептуры: **33**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	39,33	29,5	3,93	2,95
с 01.09 по 31.12	36,88	29,5	3,69	2,95
или Свекла свеж цел очищ вак вес - -	29,5	29,5	2,95	2,95
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	2	2	0,2	0,2
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	19,6
Жиры, г	1,9	С, мг	2,4	Мg, мг	11,8
Углеводы, г	2,5	А, мг	0	Р, мг	22,8
Энергетическая ценность, ккал	29,5	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93**

Номер рецептуры: **93**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	12,8	12,8	1,28	1,28
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	105	105	10,5	10,5
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Сахар-песок вес - -	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0	Са, мг	111,3
Жиры, г	3,8	С, мг	0,6	Mg, мг	14,1
Углеводы, г	14,8	А, мг	0	Р, мг	85,8
Энергетическая ценность, ккал	112,6	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: макаронных изделий - мягкая

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

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ №56**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
или Свекла свеж цел очищ вак вес - -	24	24	2,4	2,4
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	22,5	18	2,25	1,8
или Капуста свеж очищ вак вес - -	18	18	1,8	1,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0,3	0,3
Сахар-песок вес - -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	120	120	12	12
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0	Са, мг	49,7
Жиры, г	2,9	С, мг	9,2	Mg, мг	22,9
Углеводы, г	5,4	А, мг	0,4	Р, мг	43,6
Энергетическая ценность, ккал	51,8	Е, мг	1,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой)
 Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: малиново-красный, жир на поверхности
 Вкус: кисл-сладкий, умеренно соленый
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85



Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85**

Номер рецептуры: **85**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	30	30	3	3
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	112,5	112,5	11,25	11,25
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Мука пше-ичная хлебопекарная в/с вес - (А)	4,6	4,6	0,46	0,46
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0,5	0,5	0,05	0,05
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,03 шт.	1,53	3 шт.	0,15
Вода питьевая	7,2	7,2	0,72	0,72
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 150/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	23,8
Жиры, г	2,3	С, мг	5,4	Mg, мг	20,1
Углеводы, г	8,8	А, мг	0,2	Р, мг	50,7
Энергетическая ценность, ккал	60,7	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.
 В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп
 Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	38,9	36,4	3,89	3,64
или Фарш Говяжий замор - -	37,14	36,4	3,71	3,64
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	9,3	9,3	0,93	0,93
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	11,4	11,4	1,14	1,14
Сухари панировочные вес - (А)	5	5	0,5	0,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,6	3,6	0,36	0,36
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	В1, мг	0	Са, мг	20,2
Жиры, г	8,5	С, мг	0	Mg, мг	15,2
Углеводы, г	8,1	А, мг	0	Р, мг	86,8
Энергетическая ценность, ккал	144,9	Е, мг	0,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовка п/ф фарш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф фарш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

В фарш добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке, добавляют соль.

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 250-280 °С до готовности (20-25 мин).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 351

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351**

Номер рецептуры: **351**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	10	10	1	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0,7	0,7	0,07	0,07
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	0,7	0,7	0,07	0,07
Вода питьевая	10	10	1	1
Сахар-песок вес - -	1,3	1,3	0,13	0,13
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0	0,001	0	0,0001
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	10,9
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg, мг	1,3
Углеводы, г	2,3	А, мг	0	Р, мг	7,8
Энергетическая ценность, ккал	17,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: нежный, сладкий, молочный
 Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 351

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351**

Номер рецептуры: **351**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	15	15	1,5	1,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0,1	0,1
Вода питьевая	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок вес - -	2	2	0,2	0,2
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0	0,002	0	0,0002
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	16,2
Жиры, г	1,1	С, мг	0,1	Mg, мг	2,1
Углеводы, г	3,3	А, мг	0	Р, мг	11,8
Энергетическая ценность, ккал	26,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная
 Цвет: кремзвый
 Вкус: нежный, сладкий, молочный
 Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ №397**

Номер рецептуры: **397**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао сух фас 100г кор -	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок вес - -	8	8	0,8	0,8
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	92	92	9,2	9,2
Вода питьевая	65	65	6,5	6,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	98,9
Жиры, г	2,5	С, мг	0,5	Mg, мг	18,6
Углеводы, г	12,3	А, мг	0	Р, мг	78,0
Энергетическая ценность, ккал	84,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393

Номер рецептуры: 393

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	32,4	32,4	3,24	3,24
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Лимон свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	8	7	0,8	0,7
Вода питьевая	150	150	15	15
Выход: 180/10/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	11,6
Жиры, г	0	С, мг	1,1	Mg, мг	3,6
Углеводы, г	10,0	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	41,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 351

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351**

Номер рецептуры: **351**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	25	25	2,5	2,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,7	1,7	0,17	0,17
Вода питьевая	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок вес - -	3,3	3,3	0,33	0,33
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0	0,003	0	0,0003
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0	Са, мг	27,1
Жиры, г	1,8	С, мг	0,1	Mg, мг	3,4
Углеводы, г	5,6	А, мг	0	Р, мг	19,6
Энергетическая ценность, ккал	43,7	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным и овощным блюдам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: нежный, сладкий, молочный
 Запах: кипяченого молока, аромат ванилина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 388

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ №388**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоко свеж цел н./очищ н/мыт вес - -	112,5	99	11,25	9,9
Сухофрукты (изюм) - вес - -	11	11	1,1	1,1
Сахар-песок вес - -	16	16	1,6	1,6
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	В1, мг	0	Са, мг	22,4
Жиры, г	0,5	С, мг	4	Mg, мг	11,2
Углеводы г	31,9	А, мг	0	Р, мг	22,6
Энергетическая ценность, ккал	137,0	Е, мг	0,6	Fe, мг	2,3

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют сердцевину. Изюм замачивают в горячей воде до набухания, обсушивают и смешивают с сахаром. Яблоки наполняют изюмом, укладывают на смоченный водой лист и запекают в шкафу до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок, изюма, соуса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 286

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286**

Номер рецептуры: **286**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	34,4	32,1	3,44	3,21
или Фарш Говяжий замор - -				
Хлеб пше-ичный - фас 500г п/п -	32,76	32,1	3,28	3,21
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	10	10	1	1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	1	1	0,1	0,1
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	11,9	10	1,19	1
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	10	10	1	1
Мука пше-ичная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,7	1,7	0,17	0,17
Вода питьевая	3,3	3,3	0,33	0,33
Сметана - фас 500г п/п 15% -	10	10	1	1
Мука пше-ичная хлебопекарная в/с вес - (А)	6,8	6,8	0,68	0,68
Вода питьевая	2,25	2,25	0,23	0,23
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	20	20	2	2
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	7,14	6	0,71	0,6
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	6	6	0,6	0,6
Выход: 50/30	0,6	0,6	0,06	0,06

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,6	В1, мг	0	Са, мг	33,8
Жиры, г	7,8	С, мг	1,2	Mg, мг	14,7
Углеводы, г	9,2	А, мг	0	Р, мг	86,0
Энергетическая ценность, ккал	143,9	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Подготовка п/ф фарш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф фарш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.
2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.
Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6°C. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.
2. Дефростация на производственных столах в помещении.
Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

В фарш до заворачивают измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - в зависимости от вида

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 151

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151**

Номер рецептуры: **151**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	131,23	85,3	13,12	8,53
с 01.03 по 31.07	142,17	85,3	14,22	8,53
с 01.08 по 31.08	106,63	85,3	10,66	8,53
с 01.09 по 31.10	113,73	85,3	11,37	8,53
с 01.11 по 31.12	121,86	85,3	12,19	8,53
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	85,3	85,3	8,53	8,53
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5,4	5,4	0,54	0,54
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,3	1,3	0,13	0,13
Сыр Российский - вес - 50% (А)	3,08	2,8	0,31	0,28
Вода питьевая	15,2	15,2	1,52	1,52
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4	В1, мг	0,2	Са, мг	43,3
Жиры, г	3,8	С, мг	13,6	Мg, мг	36,8
Углеводы, г	14,6	А, мг	0	Р, мг	104,9
Энергетическая ценность, ккал	108,9	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 392

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392

Номер рецептуры: **392**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	35	35	3,5	3,5
Сахар-песок вес - -	10	10	1	1
Вода питьевая	158	158	15,8	15,8
Выход: 190/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	9,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	3,0
Углеводы, г	9,8	А, мг	0	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	39,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Чай подают в стакане или чайной чашке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, чуть терпкий
 Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 397

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ №397**

Номер рецептуры: **397**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао сух фас 100г кор -	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар-песок вес - -	9	9	0,9	0,9
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	110,4	110,4	11,04	11,04
Вода питьевая	78	78	7,8	7,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	В1, мг	0	Са, мг	118,8
Жиры, г	3,1	С, мг	0,6	Mg, мг	22,3
Углеводы, г	14,0	А, мг	0	Р, мг	93,6
Энергетическая ценность, ккал	99,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пеклеванный - фас 500г п/п -	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	В1, мг	0,1	Ca, мг	9
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	9,5
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	Р, мг	43,5
Энергетическая ценность, ккал	102	Е, мг	1,1	Fe, мг	2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 304



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -	145,3	129,3	14,53	12,93
или Филе куриное нарезное замор вес - -	63,9	59,8	6,39	5,98
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5	5	0,5	0,5
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	10,8	10,8	1,08	1,08
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	6,8	5,8	0,68	0,58
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	5,8	5,8	0,58	0,58
Крупа рисовая вес - -	28,4	28,2	2,84	2,82
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	24,9	В1, мг	0,1	Са, мг	36,4
Жиры, г	26,9	С, мг	2,1	Mg, мг	42,6
Углеводы, г	21,5	А, мг	0,5	Р, мг	248,2
Энергетическая ценность, ккал	431,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	2,6

Технология приготовления:

Подготовка п/ф филе куриное зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018

«Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф филе куриное зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Филе куриное варят до готовности, охлаждают. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса-мягкая, риса-мягкая

Цвет: мяса-серый, риса и овощей-от светло- до темно-оранжевого

Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый

Запах: тушеного мяса птицы и овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 376



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты (смесь) - вес --	15	15	1,5	1,5
или Фрукты сушеные, дробленые	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок вес --	12	12	1,2	1,2
Лимонная кислота сух фас 50г бум пак -	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	152,3	152,3	15,23	15,23
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Ca, мг	6,4
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,4
Углеводы, г	11,6	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	46,5	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Технология приготовления для фруктов сушеных, дробленых:

Не промывая, засыпать фрукты сушеные, дробленые в ёмкость, добавить сахар и лимонную кислоту. Залить водой, довести до кипения, кипятить 2-3 минуты. Остудить, дать настоять не менее чем 30 минут. В процессе настаивания сушеные дробленые фрукты увеличиваются в объеме в два раза, поэтому их можно добавлять в количестве 1/5 объема жидкости при отпуске, а можно процедить через мелкое сито и отпустить компот без наличия фруктов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205**

Номер рецептуры: **205**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия (рожки, перья) вес - (А)	38,5	38,5	3,85	3,85
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5,5	5,5	0,55	0,55
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Са, мг	9,8
Жиры, г	4,4	С, мг	0	Mg, мг	5,8
Углеводы, г	26,3	А, мг	0	Р, мг	31,5
Энергетическая ценность, ккал	166,1	Е, мг	0,9	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
 Цвет: белый с кремовым оттенком
 Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый
 Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ №350**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	15	15	1,5	1,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,7	1,7	0,17	0,17
Вода питьевая	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок вес - -	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0	Са, мг	17,0
Жиры, г	1,6	С, мг	0,1	Mg, мг	2,2
Углеводы, г	2,2	А, мг	0	Р, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	26,9	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим маслом или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, однородная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока
 Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 473

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473**

Номер рецептуры: **473**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	35	35	3,5	3,5
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	0,8	0,8	0,08	0,08
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	1	1	0,1	0,1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок вес - -	4	4	0,4	0,4
Мargarин столовый - вес - 60% -	3	3	0,3	0,3
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,02 шт.	1,02	2 шт.	0,1
Сухофрукты (изюм) - вес - -	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	14	14	1,4	1,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	В1, мг	0,1	Са, мг	10,0
Жиры, г	3,0	С, мг	0	Mg, мг	6,7
Углеводы, г	29,6	А, мг	0	Р, мг	35,9
Энергетическая ценность, ккал	160,9	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

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

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

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр Российский - вес - 50% (А)	11	10	1,1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0	Са, мг	74,8
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	40
Энергетическая ценность, ккал	35,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54**
 Номер рецептуры: **54**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	32,67	24,5	3,27	2,45
с 01.09 по 31.12	30,63	24,5	3,06	2,45
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	24,5	24,5	2,45	2,45
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	5,9	5	0,59	0,5
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар-песок вес - -	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	26,0
Жиры, г	1,5	С, мг	1,4	Mg, мг	18,0
Углеводы, г	2,3	А, мг	1,0	Р, мг	29,8
Энергетическая ценность, ккал	24,6	Е, мг	1,0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны
 Консистенция: мягкая сочная
 Цвет: продуктов, входящих в блюдо
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ (манная) №185**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная вес - (А)	21,4	21,4	2,14	2,14
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	114,7	114,7	11,47	11,47
Сахар-песок вес - -	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1, мг	0	Са, мг	121,0
Жиры, г	3,0	С, мг	0,6	Mg, мг	16,4
Углеводы, г	22,8	А, мг	0	Р, мг	99,0
Энергетическая ценность, ккал	139,9	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.
Сливочное масло можно добавлять во время варки или использовать его, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует виду каши
Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 354

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №354**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5,3	5,3	0,53	0,53
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,3	1,3	0,13	0,13
Вода питьевая	15,3	15,3	1,53	1,53
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: :20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	5,1
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg, мг	0,7
Углеводы, г	1,1	А, мг	0	Р, мг	3,7
Энергетическая ценность, ккал	14,8	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячей белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 393

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393

Номер рецептуры: 393

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода питьевая	27	27	2,7	2,7
Сахар-песок вес - -	7	7	0,7	0,7
Лимон свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	4	3,5	0,4	0,35
Вода питьевая	125	125	12,5	12,5
Выход: 150/7/3,5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0	Са, мг	8,9
Жиры, г	0	С, мг	0,6	Mg, мг	3,1
Углеводы, г	7,0	А, мг	0	Р, мг	3,0
Энергетическая ценность, ккал	29,0	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком.

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 238



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ №238**

Номер рецептуры: **238**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г ведро 9% -	71,2	70,2	7,12	7,02
Крупа манная вес - (А)	7,8	7,8	0,78	0,78
Сахар-песок вес - -	18,2	18,2	1,82	1,82
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	31,2	23,4	3,12	2,34
с 01.09 по 31.12	29,25	23,4	2,93	2,34
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	23,4	23,4	2,34	2,34
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,12 шт.	5,2	12 шт.	0,52
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	23,4	23,4	2,34	2,34
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	5,2	5,2	0,52	0,52
Сухари панировочные вес - (А)	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,5	В1, мг	0	Са, мг	153,6
Жиры, г	13,2	С, мг	1,3	Mg, мг	38,4
Углеводы, г	31,0	А, мг	1,0	P, мг	197,8
Энергетическая ценность, ккал	309,2	Е, мг	2,7	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкует и тушат с молоком до готовности. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью и морковью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, мягкая

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

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 401

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кефир - ф.ас п/п 2,5% -	154,5	150	15,45	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0,1	Са, мг	153
Жиры, г	3,7	С, мг	0,4	Mg, мг	16,8
Углеводы, г	5,8	А, мг	0	Р, мг	114
Энергетическая ценность, ккал	77,1	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета
 Консистенция: жидкая, сметанообразная
 Цвет: от белого до светло-кремового
 Вкус: молочно-кислый
 Запах: кисломолочных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 188



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ №188**

Номер рецептуры: **188**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая вес - -	29,5	29,5	2,95	2,95
Вода питьевая	43,3	43,3	4,33	4,33
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	65	65	6,5	6,5
Сахар-песок вес - -	6,9	6,9	0,69	0,69
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,1 шт.	4,3	10 шт.	0,43
Сухофрукты (изюм) - вес - -	6,5	6,5	0,65	0,65
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Сухари панировочные вес - (А)	2,6	2,6	0,26	0,26
Сметана - фас 500г п/п 15% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,7	В1, мг	0	Са, мг	79,8
Жиры, г	3,9	С, мг	0,3	Mg, мг	26,4
Углеводы, г	36,7	А, мг	0	Р, мг	111,1
Энергетическая ценность, ккал	203,7	Е, мг	0,2	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, масло сливочное и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3-4 см, поверхность смазывают сметаной и запекают 20-30 мин при температуре 220-280С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность равномерно запеченная, порционные куски нарезаны аккуратно, политы маслом или соусом
 Консистенция: рыхлая, сочная, однородная, с включением изюма
 Цвет: поверхности золотистый, срез соответствует каше и виду крупы
 Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов
 Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ №350**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	0,9	0,9	0,09	0,09
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода питьевая	7,5	7,5	0,75	0,75
Сахар-песок вес - -	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1, мг	0	Са, мг	8,7
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Mg, мг	1,1
Углеводы, г	1,2	А, мг	0	Р, мг	6,4
Энергетическая ценность, ккал	14,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим маслом или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира.
 Консистенция: полужидкая, однородная, нежная.
 Цвет: кремовый.
 Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока.
 Запах: продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пеклеванный - фас 500г п/п -	40	40	4	4
Выход: 40				



Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,1	Са, мг	7,2
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	7,6
Углеводы, г	17	А, мг	0	Р, мг	34,8
Энергетическая ценность, ккал	81,6	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 276

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	91,4	85,5	9,14	8,55
или Гуляш говяжий зам вес - -	91,94	85,5	9,19	8,55
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	156,92	102	15,69	10,2
с 01.03 по 31.07	170	102	17	10,2
с 01.08 по 31.08	127,5	102	12,75	10,2
с 01.09 по 31.10	136	102	13,6	10,2
с 01.11 по 31.12	145,71	102	14,57	10,2
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	102	102	10,2	10,2
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	10,7	9	1,07	0,9
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	9	9	0,9	0,9
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,4	В1, мг	0,3	Са, мг	32,3
Жиры, г	16,4	С, мг	17,2	Mg, мг	59,9
Углеводы, г	16,8	А, мг	0	Р, мг	245,7
Энергетическая ценность, ккал	288,0	Е, мг	0,8	Fe, мг	3,8

Технология приготовления:

Подготовка п/ф гуляш говяжий зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф гуляш говяжий зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.
2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 291

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291**

Номер рецептуры: **291**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	40,1	33,3	4,01	3,33
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,4	2,4	0,24	0,24
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	191,23	124,3	19,12	12,43
с 01.03 по 31.07	207,17	124,3	20,72	12,43
с 01.08 по 31.08	155,38	124,3	15,54	12,43
с 01.09 по 31.10	165,73	124,3	16,57	12,43
с 01.11 по 31.12	177,57	124,3	17,76	12,43
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	124,3	124,3	12,43	12,43
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	10,6	8,9	1,06	0,89
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	8,9	8,9	0,89	0,89
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,1	1,1	0,11	0,11
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,1	1,1	0,11	0,11
Сухари панировочные вес - (А)	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,6	В1, мг	0,3	Са, мг	33,9
Жиры, г	4,9	С, мг	25,2	Mg, мг	60,8
Углеводы, г	21,9	А, мг	2,1	Р, мг	231,9
Энергетическая ценность, ккал	177,8	Е, мг	0,7	Fe, мг	4,4

Технология приготовления:

Мясо варят, печень измельчают на мясорубке и припускают до готовности. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясoproductы с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают до готовности. При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир
 Консистенция: нежная, сочная, однородная
 Цвет: продуктов, входящих в блюдо
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 249

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249**

Номер рецептуры: **249**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делта принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай тушка б/г потр с/м вес - - (А)	56,9	40,7	5,69	4,07
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,4	1,4	0,14	0,14
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,28 шт.	12,5	28 шт.	1,25
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	5	5	0,5	0,5
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,2	В1, мг	0	Са, мг	13,4
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Мg, мг	2,3
Углеводы, г	1,3	А, мг	0	Р, мг	26,9
Энергетическая ценность, ккал	64,8	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Рыбу минтай разморозить, разделить на филе. Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С 20-30 мин. Отпускают с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку
 Консистенция: мягкая, сочная
 Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе - серый
 Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо
 Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 467

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	33	33	3,3	3,3
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок вес - -	6	6	0,6	0,6
Мargarин столовый - вес - 60% -	4	4	0,4	0,4
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,04 шт.	2,04	4 шт.	0,2
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,02 шт.	1,02	2 шт.	0,1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0,03	0,03	0,003	0,003
Вода питьевая	15	15	1,5	1,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,1	Са, мг	10,0
Жиры, г	3,9	С, мг	0	Mg, мг	6,1
Углеводы, г	28,9	А, мг	0	P, мг	35,0
Энергетическая ценность, ккал	167,3	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

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

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

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 400

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -*	157,5	150	15,75	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	В1, мг	0,1	Са, мг	153
Жиры, г	3,7	С, мг	0,8	Mg, мг	16,8
Углеводы, г	7	А, мг	0	Р, мг	108
Энергетическая ценность, ккал	78,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Молоко киг ятят в посуде, предназначенной для этой цели, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пеклеванный - фас 500г п/п -	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0	Са, мг	3,6
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	3,8
Углеводы, г	8,5	А, мг	0	Р, мг	17,4
Энергетическая ценность, ккал	40,8	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **7**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр Российский - вес - 50% (А)	11	10	1,1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Са, мг	88
Жиры, г	3	С, мг	0,1	Mg, мг	3,5
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	50
Энергетическая ценность, ккал	36,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	45	45	4,5	4,5
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	6	6	0,6	0,6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0,2	Са, мг	22,4
Жиры, г	1,8	С, мг	7,8	Mg, мг	26,3
Углеводы, г	12,1	А, мг	0,2	Р, мг	64,1
Энергетическая ценность, ккал	70,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, коренья - брусочками или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, соль и варят суп до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	105	105	10,5	10,5
Вода питьевая	45	45	4,5	4,5
Крупа гречневая ядрица вес - -	11,8	11,7	1,18	1,17
Сахар-песок вес - -	1,1	1,1	0,11	0,11
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,1	Са, мг	111,2
Жиры, г	4,1	С, мг	0,6	Mg, мг	33,4
Углеводы, г	12,5	А, мг	0	Р, мг	107,2
Энергетическая ценность, ккал	106,5	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

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

Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав супа

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

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	37,5	30	3,75	3
или Капуста свеж очищ вак вес - -	30	30	3	3
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	18	18	1,8	1,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	8	8	0,8	0,8
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Бульон куриный	120	120	12	12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	В1, мг	0	Са, мг	42,6
Жиры, г	3,0	С, мг	14,5	Mg, мг	23,0
Углеводы, г	5,9	А, мг	0,4	Р, мг	50,6
Энергетическая ценность, ккал	57,7	Е, мг	1,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель — дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

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

Запах: продуктов входящих в щи

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 344

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344**

Номер рецептуры: **344**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02				
с 01.03 по 31.07	64,62	42	6,46	4,2
с 01.08 по 31.08	70	42	7	4,2
с 01.09 по 31.10	52,5	42	5,25	4,2
с 01.11 по 31.12	56	42	5,6	4,2
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	60	42	6	4,2
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	42	42	4,2	4,2
с 01.01 по 31.08				
с 01.09 по 31.12	15,6	11,7	1,56	1,17
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	14,63	11,7	1,46	1,17
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	11,7	11,7	1,17	1,17
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	4,9	4,1	0,49	0,41
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	4,1	4,1	0,41	0,41
или Капуста свеж очищ вак вес - -	33,5	26,8	3,35	2,68
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	26,8	26,8	2,68	2,68
Сметана - фас 500г п/п 15% -	4,1	4,1	0,41	0,41
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	8,3	8,3	0,83	0,83
Вода питьевая	2,2	2,2	0,22	0,22
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	24,8	24,8	2,48	2,48
Выход: 110	0,3	0,3	0,03	0,03

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0	В1, мг	*0,2	Са, мг	52,8
Жиры, г	4,3	С, мг	17,2	Mg, мг	35,5
Углеводы, г	10,8	А, мг	0,4	Р, мг	81,5
Энергетическая ценность, ккал	97,7	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, коренья, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратиками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатным, или сметанным соусом и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки
 Консистенция: мягкая, сочная
 Цвет: соответствует овощам и соусу
 Вкус: соответствует входящим в блюдо овощам и соусу умеренно соленый
 Запах: тушеных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	3,5
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Мg, мг	5
Углеводы, г	7,5	А, мг	0	Р, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	35,5	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	2,9
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	2
Углеводы, г	7,7	А, мг	0	Р, мг	9,8
Энергетическая ценность, ккал	39,3	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ №350**

Номер рецептуры: **350**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	20	20	2	2
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	2,2	2,2	0,22	0,22
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2,2	2,2	0,22	0,22
Вода питьевая	20	20	2	2
Сахар-песок вес - -	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	22,3
Жиры, г	2,1	С, мг	0,1	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	2,7	А, мг	0	Р, мг	16,5
Энергетическая ценность, ккал	34,4	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира
 Консистенция: полужидкая, однородная, нежная
 Цвет: кремовый
 Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока
 Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 336

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336**

Номер рецептуры: **336**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	171,6	137,2	17,16	13,72
или Капуста свеж очищ вак вес - -	137,2	137,2	13,72	13,72
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	4,5	4,5	0,45	0,45
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	2,93	2,2	0,29	0,22
с 01.09 по 31.12	2,75	2,2	0,28	0,22
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	2,2	2,2	0,22	0,22
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	5,3	4,5	0,53	0,45
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар-песок вес - -	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,7	В1, мг	0	Са, мг	125,2
Жиры, г	4,5	С, мг	49,8	Mg, мг	42,3
Углеводы, г	11,5	А, мг	0,2	Р, мг	85,1
Энергетическая ценность, ккал	98,6	Е, мг	2,1	Fe, мг	2,6

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой, морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки
 Консистенция: сочная, слабо хрустящая
 Цвет: светло-коричневый
 Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий
 Запах: тушеной капусты, томата, овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	4,6
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	6,6
Углеводы, г	10	А, мг	0	Р, мг	16,8
Энергетическая ценность, ккал	47,4	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 235

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог - фас 5000г зедра 9% -	98,8	97,5	9,88	9,75
Крупа манная вес - (А)	10,4	10,4	1,04	1,04
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,14 шт.	6,5	14 шт.	0,65
Сахар-песок вес - -	9,8	9,8	0,98	0,98
Сухофрукты (изюм) - вес - -	13	13	1,3	1,3
Ванилин фас 0,0015г п/п -	0,02	0,02	0,002	0,002
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	5,2	5,2	0,52	0,52
Сухари панировочные вес - (А)	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана - фас 500г п/п 15% -	5,2	5,2	0,52	0,52
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,1	В1, мг	0	Са, мг	157,2
Жиры, г	13,9	С, мг	0,2	Mg, мг	30,4
Углеводы, г	31,0	А, мг	0,1	Р, мг	225,9
Энергетическая ценность, ккал	339,4	Е, мг	0,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное масло сливочное, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом
 Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	45	45	4,5	4,5
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	6	6	0,6	0,6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0,2	Са, мг	25,0
Жиры, г	1,8	С, мг	7,8	Mg, мг	26,5
Углеводы, г	12,1	А, мг	0,2	Р, мг	64,6
Энергетическая ценность, ккал	70,9	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	45	45	4,5	4,5
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	6	6	0,6	0,6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон куриный	105	105	10,5	10,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0,2	Са, мг	20,8
Жиры, г	1,8	С, мг	7,9	Mg, мг	25,5
Углеводы, г	12,7	А, мг	0,2	Р, мг	64,6
Энергетическая ценность, ккал	75,1	Е, мг	0,7	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный - фас 500г п/п -	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0	Са, мг	5,8
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	8,3
Углеводы, г	12,5	А, мг	0	Р, мг	21
Энергетическая ценность, ккал	59,2	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 355

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №355**

Номер рецептуры: **355**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана - фас 500г п/п 15% -	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	2,3	2,3	0,23	0,23
Вода питьевая	22,5	22,5	2,25	2,25
Паста томатная конц фас 1000г с/б -	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	7,9
Жиры, г	1,1	С, мг	0,3	Мg, мг	2,4
Углеводы, г	2,3	А, мг	0	Р, мг	7,5
Энергетическая ценность, ккал	24,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - красного

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83**

Номер рецептуры: **83**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	60	60	6	6
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пл/бут -	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Говядина лопатка б/к с/м вес - -	16,04	15	1,6	1,5
или Фарш Говяжий замор - -	15,31	15	1,53	1,5
Вода питьевая	1,5	1,5	0,15	0,15
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	1,79	1,5	0,18	0,15
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	1,5	1,5	0,15	0,15
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 150/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,2	В1, мг	0,2	Са, мг	29,8
Жиры, г	4,1	С, мг	10,4	Mg, мг	34,7
Углеводы, г	10,5	А, мг	0,2	Р, мг	101,5
Энергетическая ценность, ккал	96,2	Е, мг	0,9	Fe, мг	1,7

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
 Цвет: супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 478



Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478**

Номер рецептуры: **478**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	31	31	3,1	3,1
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1	1	0,1	0,1
Дрожжи хлебопекарные сух фас 500г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Сахар-песок вес - -	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	2,67	2	0,27	0,2
с 01.09 по 31.12	2,5	2	0,25	0,2
Мargarин столовый - вес - 60% -	6	6	0,6	0,6
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,02 шт.	1,02	2 шт.	0,1
Вода питьевая	14	14	1,4	1,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	В1, мг	0,1	Са, мг	9,1
Жиры, г	5,3	С, мг	0	Mg, мг	6,2
Углеводы, г	26,8	А, мг	0	Р, мг	30,8
Энергетическая ценность, ккал	169,1	Е, мг	1,2	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, отварную протертую морковь, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40С на 2,5-3ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из готового теста влажностью 37,0% формируют шарики массой 68 г, укладывают их швом вниз на смазанные жиром листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 10-12 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - «листик». Поверхность гладкая, глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежвыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежвыпеченному изделию из дрожжевого теста

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 166



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166**

Номер рецептуры: **166**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица вес - -	45,8	45,4	4,58	4,54
Вода питьевая	70,1	70,1	7,01	7,01
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	20,13	15,1	2,01	1,51
с 01.09 по 31.12	18,88	15,1	1,89	1,51
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	15,1	15,1	1,51	1,51
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	1,6	1,4	0,16	0,14
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	6,9	6,9	0,69	0,69
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7	В1, мг	0,2	Са, мг	27,4
Жиры, г	6,4	С, мг	0,6	Мг, мг	93,0
Углеводы, г	26,3	А, мг	0,7	Р, мг	139,4
Энергетическая ценность, ккал	191,4	Е, мг	3,4	Fe, мг	3,3

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают г рокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены.
 Консистенция: рассыпчатая.
 Цвет: светло-оранжевый от моркови.
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо.
 Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394**

Номер рецептуры: **394**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный - фас 300г кор -	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	32,4	32,4	3,24	3,24
Сахар-песок вес - -	8	8	0,8	0,8
Молоко питьевое пастер фас 0,9л п/п 2,5% -	108	108	10,8	10,8
Вода питьевая	48	48	4,8	4,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0	Са, мг	134,1
Жиры, г	2,7	С, мг	1,4	Mg, мг	16,7
Углеводы, г	13,1	А, мг	0	Р, мг	98,6
Энергетическая ценность, ккал	89,7	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар, размешивают до полного растворения и отпускают. Чай подают в стакане или чайной чашке. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Са, мг	5,7
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Mg, мг	3,9
Углеводы, г	15,4	А, мг	0	Р, мг	19,5
Энергетическая ценность, ккал	78,6	Е, мг	0	Fe, мг	0,3



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон нарезной - фас 400г п/п -	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	3,8
Жиры, г	0,6	С, мг	0	Mg, мг	2,6
Углеводы, г	10,3	А, мг	0	Р, мг	13
Энергетическая ценность, ккал	52,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 302

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыпленок-бройлер тушка охл вес - -	74	65,8	7,4	6,58
или Филе куриное нарезное замор вес - -	32,6	30,5	3,26	3,05
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	98,77	64,2	9,88	6,42
с 01.03 по 31.07	107	64,2	10,7	6,42
с 01.08 по 31.08	80,25	64,2	8,03	6,42
с 01.09 по 31.10	85,6	64,2	8,56	6,42
с 01.11 по 31.12	91,71	64,2	9,17	6,42
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	64,2	64,2	6,42	6,42
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	35,6	26,7	3,56	2,67
с 01.09 по 31.12	33,38	26,7	3,34	2,67
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	26,7	26,7	2,67	2,67
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	17,9	15	1,79	1,5
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	15	15	1,5	1,5
Горошек зеленый конс фас 420г ж/б -	6,2	4,2	0,62	0,42
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
Сметана - фас 500г п/п 15% -	6,7	6,7	0,67	0,67
Вода питьевая	19,2	19,2	1,92	1,92
Мука пшеничная хлебопекарная в/с вес - (А)	1,7	1,7	0,17	0,17
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,9	В1, мг	0,2	Са, мг	64,5
Жиры, г	13,0	С, мг	13,3	Mg, мг	61,2
Углеводы, г	14,8	А, мг	1,3	Р, мг	214,5
Энергетическая ценность, ккал	235,3	Е, мг	0,8	Fe, мг	3,0

Технология приготовления:

Подготовка п/ф филе куриное зам производится в соответствии с технологической инструкцией к СТО 05895065-016-2018 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия».

Предварительная подготовка п/ф филе куриное зам:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы разморозки (дефростации) полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Соус №354,367

Филе куриное варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припуска используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15—20 мин при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности. 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой. За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась птица

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 28.02	104,62	68	10,46	6,8
с 01.03 по 31.07	113,33	68	11,33	6,8
с 01.08 по 31.08	85	68	8,5	6,8
с 01.09 по 31.10	90,67	68	9,07	6,8
с 01.11 по 31.12	97,14	68	9,71	6,8
или Картофель свеж цел очищ вак вес - -	68	68	6,8	6,8
Морковь свеж цел н/очищ н/мыт вес - -				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
или Морковь свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	7,1	6	0,71	0,6
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	6	6	0,6	0,6
Масло подсолнечное раф дез - фас 4600г пп/бут -	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Вода питьевая	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,2	Ca, мг	28,0
Жиры, г	2,2	С, мг	11,4	Mg, мг	34,8
Углеводы, г	11,7	А, мг	0,2	P, мг	83,9
Энергетическая ценность, ккал	72,7	Е, мг	1,0	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

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

Характеристик изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками
 Консистенция: картофель, коренья - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
 Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: овощей входящих в состав супа

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 398

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398**

Номер рецептуры: **398**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты (шиповник) - вес - -	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок вес - -	8,3	8,3	0,83	0,83
Вода питьевая	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0	Са, мг	14,4
Жиры, г	0,2	С, мг	66	Mg, мг	3,7
Углеводы, г	15,1	А, мг	0,2	Р, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	73,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,5

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 от.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан.
 Консистенция: жидкая.
 Цвет: темно-красный.
 Вкус: кисл-сладкий, с привкусом плодов шиповника.
 Запах: шиповника.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 292

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292**

Номер рецептуры: **292**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.**



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья цел с/м вес - -	65,06	54	6,51	5,4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	4	4	0,4	0,4
Макаронные изделия (вермишель) вес - (А)	41	41	4,1	4,1
Лук репчатый свеж цел н/очищ н/мыт вес - -	16,7	14	1,67	1,4
или Лук репчатый свеж цел очищ вак вес - -	14	14	1,4	1,4
Масло сладко-сливочное н/сол - вес - 72,5% -	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,8	0,8	0,08	0,08
Яйцо куриное кат 1 охл - - (А)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
Сухари панировочные вес - (А)	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,1	В1, мг	0,2	Са, мг	26,5
Жиры, г	7,9	С, мг	8,3	Мг, мг	21,7
Углеводы, г	31,5	А, мг	3,4	Р, мг	205,4
Энергетическая ценность, ккал	276,4	Е, мг	1,9	Fe, мг	4,3

Технология приготовления:

Макаронки варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясные продукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясные продукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280С 20-30 мин, слоем не более 3-4 см. При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромбов или квадратов, полит маслом
 Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая
 Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-коричневого до коричневого
 Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый
 Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 399

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399

Номер рецептуры: 399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок яблочный - фас 1л кор -	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0	Са, мг	11,3
Жиры, г	0,2	С, мг	1,4	Mg, мг	6,5
Углеводы, г	17,7	А, мг	0	Р, мг	11,3
Энергетическая ценность, ккал	75,1	Е, мг	0	Fe, мг	2,3

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 150-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №



Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурец свеж цел н/очищ н/мыт вес --	31,8	30	3,18	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	6,90
Жиры, г	0,00	С, мг	3,00	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	0,80	А, мг	0,00	P, мг	12,60
Энергетическая ценность, ккал	4,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая.

Цвет: огурцов - зеленый.

Вкус: огурцов.

Запах: огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №



Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурец сол цел - фас 7000г ведро -	33,7	30	3,37	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,00	С, мг	1,50	Mg, мг	4,20
Углеводы, г	0,50	А, мг	0,00	Р, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	3,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №



Наименование изделия: ПОМИДОР СВЕЖИЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидор свеж цел н/очищ н/мыт вес --	35,4	30	3,54	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Са, мг	4,20
Жиры, г	0,10	С, мг	7,50	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	1,10	А, мг	0,00	Р, мг	7,80
Энергетическая ценность, ккал	7,20	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,30

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают дольками.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны дольками.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №



Наименование изделия: ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидор сол цел - фас 7000г ведро -	34,1	30	3,41	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	0,70
Энергетическая ценность, ккал	4,10

В1, мг	0,00
С, мг	1,20
А, мг	0,00
Е, мг	0,00

Са, мг	3,80
Mg, мг	5,40
Р, мг	7,00
Fe, мг	0,30



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 32/2

Наименование блюда: «Фрикадельки «Вкусняшка» 1/50.

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Фрикадельки «Вкусняшка» 50 гр., вырабатываемое ООО «Виво Маркет».

II. Требования к сырью

2.1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Фрикадельки «Вкусняшка» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2. Подготовка сырья к производству блюда «Фрикадельки «Вкусняшка» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: «Фрикадельки «Вкусняшка» 50гр.

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		на 1 порцию		на 100 порций	
		Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг.	Нетто, кг
1	Фарш куриный п/ф	35,1	34,0	3,54	3,43
2	Крупа рисовая	4,6	4,5/12,6*	0,46	0,46/1,28
3	Лук репчатый очищ. вакуумир.	8,5	8,5/4,3**	0,86	0,86
4	Морковь очищ. Вакуумир.	8,6	8,6/5,7***	0,86	0,86
5	Мука пшеничная	3,6	3,6	0,36	0,36
6	Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
7	Масло растительное	4,3	4,3	0,43	0,43
	Масса полуфабриката		60		6,0
	Выход готовой продукции		50		5,0

- Масса отварного риса **Масса пассированного лука ***Масса пассированной моркови

IV. Технология приготовления.

4.1 Технология приготовления блюда:

Для приготовления данного блюда необходимо **подготовить сырье:**

-Овощи освобождают от вакуумной упаковки, промывают в проточной воде, далее помещают в дуршлаг для удаления лишней влаги. Чистые овощи мелко шинкуют и припускают.

-Крупу рисовую промывают в проточной воде, для удаления мульчи. Подготовленную крупу опускают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности крупы.

-Предварительная подготовка п/ф фарша куриного:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы дефростации полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при

комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.



Приготовление: В подготовленный куриный фарш, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, все ингредиенты вместе с фаршем пропускают через мясорубку. В полученную котлетную массу вводят охлажденный отваренный рассыпчатый рис, полученную фаршевую смесь хорошо перемешивают. Из приготовленной фаршевой массы формируют изделия в виде шариков, панируют их в муке, укладывают на предварительно смазанный маслом противень и запекают при t 200-250С в предварительно разогретом жарочном шкафу в течении 15-20 минут до полной готовности.

Готовые фрикадельки можно подавать с соусом, поливая им непосредственно перед подачей.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

- 5.1. Блюдо «Фрикадельки «Вкусняшка» подается на порционной тарелке, можно полить соусом
- 5.2. Температура подачи блюда + 65С.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Фрикадельки «Вкусняшка»

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
«Фрикадельки «Вкусняшка»			
изделия в виде шариков, залиты соусом, поверхность без трещен.	соуса - согласно рецептуре, фрикаделек - светло-серый	мягкая, плотная	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый

6. 2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать (+-) 5%

Выход готового блюда 50гр. +- 5%

Выход основного продукта 50гр. +- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Фрикадельки «Вкусняшка» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция 50гр. «Фрикадельки «Вкусняшка»			
6,68	8,44	6,73	125,7
на 100гр продукта			
10,19	12,87	10,26	251,4

Разработчик:

Главный технолог

Троилина И.В.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование блюда: «Сиченики «Рябушка»» 1/50

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сиченики «Рябушка»» 50 гр., вырабатываемое ООО «Виво Маркет».

II. Требования к сырью

2.1.Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда «Сиченики «Рябушка»» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество .

2.2.Подготовка сырья к производству блюда «Сиченики «Рябушка»» производится в соответствии с соблюдением требованием СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3.Нормы потерь при холодной и тепловой обработки определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32«Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов , ягод».

III.Рецептура.

Рецептура блюда: «Сиченики «Рябушка»» 50гр.

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		на 1 порцию		на 100 порций	
		Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг.	Нетто, кг
1	Фарш куриный п/ф	29,5	28,6	2,95	2,86
2	Крупа гречневая	5,8	5,8/13,8*	0,58	1,38
3	лук репчатый очищ. вакуумир.	8,6	8,6/4,3**	0,86	0,43
4	Батон.	4,25	4,25	0,43	0,43
5	Молоко 2,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
6	Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,5	0,5	0,05	0,05
7	Масло растительное	4,25	4,25	0,43	0,43
8	Сухари панировочные	2,5	2,5	0,3	0,3
	Масса полуфабриката		60		6,0
	Выход готовой продукции		50		5,0

- *Масса отварной гречки
- **Масса пассированного лука

IV. Технология приготовления.

4.1 Технология приготовления блюда:

Для приготовления данного блюда необходимо **подготовить сырье:**

-Лук освобождают от вакуумной упаковки, промывают в проточной воде, далее помещают в дуршлаг для удаления лишней влаги. Чистые овощи мелко шинкуют и припускают.

-Крупу гречневую засыпают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности крупы.

-Батон разламывают на куски и замачивают в молоке.

-Предварительная подготовка п/ф фарша куриного:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы дефростации полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.

Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Приготовление: В подготовленный куриный фарш, добавляют припущенные репчатый лук, вареную и охлажденную гречку, замоченный батон - все ингредиенты вместе с фаршем пропускают через мясорубку, полученную фаршевую смесь хорошо перемешивают. Из приготовленной фаршевой массы формируют изделия овально-приплюснутой формы, панируют их в сухарях, укладывают на предварительно смазанный маслом противень и запекают при t 200-250С в предварительно разогретом жарочном шкафу в течении 15-20 минут до полной готовности.

Готовые сиченики можно подавать с соусом, поливая им непосредственно перед подачей.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1. Блюдо «Сиченики «Рябушка»» подается на порционной тарелке, можно полить соусом

5.2. Температура подачи блюда + 65С.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда «Сиченики «Рябушка»»

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
«Сиченики «Рябушка»»			
изделия овально-приплюснутой формы без трещен.	сиченики - светло-серый	мягкая, плотная	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый

6.2. Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013

«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать (+-) 5%

Выход готового блюда 50гр. +- 5%

Выход основного продукта 50гр. +- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда «Сиченики «Рябушка»» должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII. Пищевая и энергетическая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция 50гр. «Сиченики «Рябушка»»			
4,81	5,96	5,7	95,94
на 100гр продукта			
9,61	11,92	11,39	191,87

Разработчик:

Главный технолог

Троилина И.В.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ООО Виво Маркет
 М. Д. Иванова

ООО «Виво Маркет»
 ИНН 3461061226, КПП 346101001

КОПИЯ ВЕРНА

« _____ »
 Директор Иванова М. Д.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

наименование блюда: «Биточки «Кузина забава»».1/50

I. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Биточки «Кузина забава»**, изготавливаемое ООО «Виво Маркет».

II. Требования к сырью

1. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда **Биточки «Кузина забава»** должны соответствовать требованиям Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2. Подготовка сырья к производству блюда **Биточки «Кузина забава»** производится в соответствии с требованиями СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке определяются по унифицированным таблицам «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий»: таблица № 23 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из птицы сельскохозяйственной», таблица № 32 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, фруктов, ягод».

III. Рецепттура.

Рецептура блюда: **Биточки «Кузина забава» 50гр.**

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		на 1 порцию		на 100 порций	
		Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг.	Нетто, кг.
1	Фарш куриный п/ф	27,8	27	2,78	2,7
2	Батон	5,7	5,7	0,57	0,57
2	Лук репчатый очищ. вакуумир.	8,5	8,5/4,3*	0,85	0,43
3	Капуста свежая белокочанная	17,1	13,5/12,1**	1,71	1,21
4	Молоко 2,5%	7,8	7,8	0,78	0,78
5	Соль йодированная пищевая помол №1 фас 1000г п/п -	0,6	0,6	0,06	0,06
6	Сухари панировочные	4	4	0,4	0,4
7	Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
	Масса полуфабриката		60		6,0
	Выход готовой продукции		50		5,0

**Масса пассированного лука **Масса припущенной капусты

IV. Технология приготовления.

4.1 Технология приготовления блюда:

Для приготовления данного блюда необходимо **подготовить сырье**:
 - Лук освобождают от вакуумной упаковки, промывают в проточной воде, далее помещают в дуршлаг для удаления лишней влаги. У капусты удаляют 3-4 верхних листа. Чистые овощи шинкуют и припускают.
 - Хлеб ломают на кусочки и замачивают в молоке.

- Предварительная подготовка п/ф фарша куриного:

1. Достать полуфабрикат из морозильной камеры и, не нарушая производственной упаковки уложить не более чем в один ряд на поддон или емкость для дефростации.

2. Провести визуальный осмотр продукта на целостность упаковки, цвет, запах.

Методы дефростации полуфабриката:

1. Дефростация в холодильной камере.
 Уложенный на поддон полуфабрикат помещают в холодильную камеру с температурой от 0 до +6оС. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 8 до 10 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приготовлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

2. Дефростация на производственных столах в помещении.
 Уложенный на поддон полуфабрикат помещают на отдельный производственный стол. Оставляют при

комнатной температуре для разморозки. Время размораживания зависит от массы полуфабриката из расчета 1 кг. мясного полуфабриката размораживается от 3 до 6 часов. Продукт считается размороженным и готовым к приговлению при достижении температуры в толще продукта +1 оС.

Приготовление: В подготовленный куриный фарш, добавляют припущенные репчатый лук и капусту, замоченный хлеб - все ингредиенты вместе с фаршем пропускают через мясорубку. Полученную фаршевую смесь хорошо перемешивают. Из приготовленной фаршевой массы формируют изделия круглой приплюснутой формы, панируют их в сухарях, укладывают на предварительно смазанный маслом противень и запекают при t 200-250С в предварительно разогретом жарочном шкафу в течении 15-20минут до полной готовности.

Готовые биточки можно подавать с соусом, поливая им непосредственно перед подачей.

V. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1.Блюдо **Биточки «Кузина забава»** подается на порционной тарелке, можно полить соусом

5.2.Температура подачи блюда + 65С.

VI. Показатели качества и безопасности.

6.1.Органолептические показатели блюда Биточки «Кузина забава»

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Биточки «Кузина забава»			
изделия круглой приплюснутой формы, поверхность без трещен.	светло-серый	мягкая, плотная	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый

6. 2.Физико-химические показатели.

Физико - химические показатели определяют по методикам, изложенным в ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие требования» п.п. 10.3 - 10.4.

Выход готового блюда регламентирует ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания».

Дополнительные отклонения по массе готового блюда не должны превышать (+-) 5%

Выход готового блюда 50гр. +- 5%

Выход основного продукта 50гр. +- 5%

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда **Биточки «Кузина забава»** должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

VII.Пищевая и энергетическая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция 50гр. Биточки «Кузина забава».			
4,44	7,42	4,67	103,5
на 100гр продукта			
8,88	14,83	9,33	206,95

Разработчик:

Главный технолог

Троилина И.В.