

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: **Бутерброд с маслом**

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10,0	10,0	10,0	10,0
Хлеб пшеничный	30,0	30,0	30,0	30,0
Выход	-	30/10	-	30/10

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,4	7,5	15,2	145,8	-
3-7 лет	2,4	7,5	15,2	145,8	-

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: **Бутерброд с джемом или повидлом**

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем или повидло	10,1	10,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Хлеб пшеничный	30,0	30,0
Выход		30/5/10

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
3-7 лет	2,3	3,7	27,4	156,7	0,08

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема - растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		I порция		Выход
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
	10,6	10,0	16,0	15,0	
Сыр российский	5,0	5,0	5,0	5,0	
Масло сливочное	30,0	30,0	40,0	40,0	
Хлеб пшеничный	-	10/5/30	-	15/5/40	

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Пищевые вещества (г)				
1-3 года	4,4	6,7	14,6	141,6	0,07
3-7 лет	6,4	8,1	19,5	182,3	0,08

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольной или

треугольной формы.
Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный свежим продуктам.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: **Масло (порциями)**

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход	-	10,0	-	10,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	0,08	7,25	0,13	66,0	-
3-7 лет	0,08	7,25	0,13	66,0	-

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних привкусов.

Наименование изделия: Сыр (порцими)

Номер рецептуры: 7

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

–М.: Делта принт, 2016 г.

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов	
		Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский,	10,6	10,0	10,6
Сыр голландский, или швейцарский,	10,8	10,0	10,8
или ярославский,	10,8	10,0	10,8
или костромской	10,4	10,0	10,4
Выход	-	10,0	-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы.
 Консистенция: мягкая, не крошащаяся.
 Цвет: соответствует виду сыра.
 Вкус: соответствует виду сыра.
 Запах: соответствует виду сыра.

Химический состав сыр российский:

Выход, г	10,0	Белки, г	2,3	Жиры, г	3,0	Углеводы, г	0	Энерг. ценность, ккал	36,4	Витамин С, мг	0,07
Пищевые вещества											

Химический состав сыр голландский:

Выход, г	10	Белки, г	2,63	Жиры, г	2,66	Углеводы, г	0	Энерг. ценность, ккал	34	Витамин С, мг	0,07
Пищевые вещества											

Химический состав сыр швейцарский:

Выход, г	10	Белки, г	2,46	Жиры, г	3,16	Углеводы, г	0	Энерг. ценность, ккал	38	Витамин С, мг	0,06
Пищевые вещества											

Химический состав сыр ярославский:

Выход, г	10	Белки, г	2,62	Жиры, г	2,66	Углеводы, г	0	Энерг. ценность, ккал	34	Витамин С, мг	0,09
Пищевые вещества											

Химический состав сыр костромской:

Выход, г	10	Белки, г	2,56	Жиры, г	2,61	Углеводы, г	0	Энерг. ценность, ккал	34	Витамин С, мг	0,07
Пищевые вещества											

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: **Икра кабачковая (промышленного производства)**

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	42	40	63	60
Выход	-	40	-	60

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	0,8	3,6	3,1	47,6	3,36
3-7 лет	1,1	5,3	4,6	71,4	4,32

Технология приготовления:

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей, в виде горки. Рисунок наносят ложкой

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: сладковатый, кабачков.

Запах: вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов.

Расход сырья и полуфабрикатов	I порция		с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, г	
	Нетто, г		Нетто, г		Нетто, г	
Свекла	32	40	30,0	24,0	32	40
Капуста свежая	24	30	22,5	18,0	24	30
Морковь	10	12,7	9,5	7,5	10	12,7
	10	13,3	10,0	7,5	10	13,3
	8	9,6	7,2	6,0	8	9,6
Лук репчатый	6,0	6,0	4,5	4,5	6,0	6,0
Томатное пюре	4,0	4,0	3,0	3,0	4,0	4,0
Масло растительное	2,0	2,0	1,5	1,5	2,0	2,0
Сахар	160	160	120,0	120,0	160	160
Бульон или вода	5,0	5,0	-	-	5,0	5,0
Сметана	0,6	0,6	0,5	0,5	0,6	0,6
Соль йодированная						
Выход					200/5	

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	1,1	2,9	6,0	55,0	6,3
3-7 лет	1,4	4,7	8,0	82,7	8,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 минут. Затем кладут тушеную свеклу, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Борш можно заправить поджаренной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща)

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

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 - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Наименование изделия: Борш с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» М.П., Тульская В.А., 2016г

Расход сырья и полуфабрикатов	1 порция		Выход	
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	24	40	32
Капуста свежая	15	12	20	16
Картофель				
с 01.09 по 31.10 x/o-25%)	16,05	12	21,4	16
с 01.11 по 31.12 x/o – 30%	17,1	12	22,8	16
с 01.01 по 28-29.02 x/o – 35%	18,5	12	24,7	16
с 01.03 по 31.08 x/o – 40%	20	12	26,7	16
Морковь				
до 01.01 x/o-20%	9,45	7,5	12,6	10
с 01.01 x/o-25%	10	7,5	13,3	10
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Масло растительное	3	3	4	4
Сахар	1,5	1,5	2	2
Томатное пюре	4,5	4,5	6	6
Вода или бульон	120	120	160	160
Соль йодированная	0,53	0,53	0,7	0,7
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	1,2	2,9	7,6	62,0	8,03
3-7 лет	1,5	4,0	10,0	82,5	13,39

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук - полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту, и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготавливают свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борш заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислоту промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат, вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Наименование изделия: **Шн из свежей капусты с картофелем**

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» М.П., Тугельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порция			
Капуста белокочанная	37,5	30	50	40
Картофель				
с 01.09 - 31.10 25%	24,0	18	32	24
с 31.10 - 31.12 30%	25,7	18	34,3	24
с 31.12 - 28.02 35%	27,7	18	36,9	24
с 29.02 - 01.09 40%	30,0	18	40	24
Морковь				
До 1 января	9,45	7,5	12,6	10
С 1 января	9,45	7,5	12,6	10
Лук репчатый				
Томатное пюре	1,5	1,5	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Зелень (укроп, петрушка)	0,75	0,6	1	0,8
Булоч или вода	120	120	160	160
Соль йодированная	0,15	0,15	0,2	0,2
Выход:	-	150	-	200

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в шн добавляют томатное пюре, при приготовлении шн из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жилкой части шей – овощи, сохранившие форму нарезки
 Консистенция: овощей – мягкой, капусты – упругая, соотношения жидкой и плотной части
 Цвет: бульона – желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральны
 Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
 Запах: продуктов, входящих в шн.

Химический состав данного блюда

Витамины С, мг	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,02	1,2	3,0	5,5	53,9
16,03	1,5	4,0	7,2	71,6
	3-7 лет			
	1-3 года			

Температура подачи: от 75°C

Расход сырья и полуфабрикатов	I порция		e 1,5-3 лет		e 3-7 лет	
	Брутто, г		Нетто, г		Брутто, г	
	Нетто, г		Брутто, г		Нетто, г	
Картофель	25%	90,0	67,5	120,0	90,0	90,0
e 01.09 по 31.10	30%	96,4	67,5	128,6	90,0	90,0
e 01.01 по 28-29.02	35%	103,8	67,5	138,5	90,0	90,0
e 01.03 по 31.08	40%	112,5	67,5	150,0	90,0	90,0
Лук репчатый		7,2	6,0	9,6	8,0	8,0
Морковь						
до 01.01	20%	7,5	6,0	10,0	8,0	8,0
e 01.01	25%	8,0	6,0	10,7	8,0	8,0
Масло растительное		1,5	1,5	2,0	2,0	2,0
Буллон		105,0	105,0	140,0	140,0	140,0
Соль йодированная		0,5	0,5	0,6	0,6	0,6
Выход		-	150		200	200

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Жиры, г	Углеводы, г	Белки, г		
1-3 года	2,3	11,7	2,5	75,8	7,2
3-7 лет	2,4	15,6	2,5	94,7	9,6

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками. Консистенция: картофель, морковь – мягкие, соблюдается соотношения жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый
 Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый
 Запах: овощей входящих в состав супа.

Расход сырья и полуфабрикатов	I порция		с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель						
с 01.09 по 31.10	25%	60	45	80	60	80
с 01.11 по 31.12	30%	64,3	45	85,7	60	80
с 01.01 по 28-29.02	35%	69,2	45	92,3	60	80
с 01.03 по 31.08	40%	75	45	100	60	80
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная		6	6	8	8	8
Или рисовая, пшено, хлопья овсяные		3	3	4	4	4
«Геркулес»						
Или манная		4,5	4,5	6	6	6
Морковь						
до 01.01	20%	7,5	6	10	8	8
с 01.01	25%	8	6	10,7	8	8
Лук репчатый		7,2	6	9,6	8	8
Масло растительное		1,5	1,5	2	2	2
Бульон или вода						
Для круп пшеничной, овсяной, перловой		105	105	140	140	140
Для остальных круп		112,5	112,5	150	150	150
Соль йодированная		0,5	0,5	0,6	0,6	0,6
Выход						200

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)				Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	
1-3 года	1,3	1,7	10,1	60,9	4,95
3-7 лет	1,7	2,1	13,7	81,1	6,6

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую

кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 минут до его готовности.

Температура подачи: 75 °С

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

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми (горох)

Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	40,05	30,0	48,1	36,0
с 01.11 по 31.12 30%	42,9	30,0	51,5	36,0
с 01.01 по 28-29.02 35%	46,2	30,0	55,4	36,0
с 01.03 по 31.08 40%	50,0	30,0	60	36,0
Горох лущеный	12,2	12,0	14,6	14,4
Лук репчатый	7,2	6,0	8,6	7,2
Морковь				
до 01.01 20%	9,6	7,5	11,5	9,0
с 01.01 25%	10,0	7,5	12,0	9,0
Масло растительное	3,0	3,0	3,6	3,6
Вода	105,0	105,0	126,0	126,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	3,4	3,2	11,3	88,4	3,5
3-7 лет	4,1	3,8	13,6	106,1	4,65

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

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

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный – пореобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 13

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

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	60,0	45,0	80,0	60,0
с 01.11 по 31.12 30%	64,3	45,0	85,7	60,0
с 01.01 по 28-29.02 35%	69,2	45,0	92,3	60,0
с 01.03 по 31.08 40%	75,0	45,0	100,0	60,0
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	6,0	6,0	8,0	8,0
Лук репчатый	7,2	6,0	9,6	8,0
Морковь				
до 01.01 20%	7,5	6,0	10,0	8,0
с 01.01 25%	8,0	6,0	10,6	8,0
Масло растительное	1,5	1,5	2,0	2,0
Вода	105	105,0	140,0	140,0
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	1,8	1,8	12,1	70,9	4,95
3-7 лет	2,3	2,2	16,2	94,4	6,6

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 минут, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящий в суп

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 89

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

2016 г.

Расход сырья и полуфабрикатов	I порция		Картофель	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Наименование сырья	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
с 01.09 по 31.10	25%	80,0	60,0	106,7
с 01.11 по 31.12	30%	85,7	60,0	114,3
с 01.01 по 28-29.02	35%	92,3	60,0	123,1
с 01.03 по 31.08	40%	100,0	60,0	133,3
Лук репчатый		7,2	6,0	9,6
Морковь				
до 01.01	20%	7,5	6,0	10,0
с 01.01	25%	8,0	6,0	10,7
Масло растительное		1,5	1,5	2,0
Томатное пюре		-	-	2,0
Вода		105,0	105,0	140,0
Соль йодированная		0,4	0,4	0,5
Выход		-	150,0	200,0
Фрикадельки мясные готовые №129		-	15,0	25,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-3 года	4,1	4,0	10,4	6,7
3-7 лет	6,888	6,5	14,3	8,96

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 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера. Консистенция: картофель и овощи – мякис; фрикадельки – упругие, сочные; собуляется. Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый. Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый. Запах: полуфруктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 15

Наименование: **Суп картофельный с клецками**

Номер рецептуры: 91/128

Нормативный документ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	40,0	30,0	53,3	40
с 01.11 по 31.12 30%	42,9	30,0	57,2	40
с 01.01 по 28-29.02 35%	46,2	30	61,6	40
с 01.03 по 31.08 40%	50	30	66,7	40
Морковь				
до 01.01 20%	7,5	6,0	10	8
с 01.01 25%	8,0	6,0	10,7	8
Лук репчатый	7,2	5,0	9,6	6,7
Масло сливочное	1,5	1,5	2,0	2,0
Бульон	112,5	112,5	150	150
Клецки: мука пшеничная	4,6	4,6	6,1	6,1
Масло сливочное	0,7	0,7	0,9	0,9
Яйца	1/30 шт	1,3	1/23 шт	1,7
Вода	7,2	7,2	9,6	9,6
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Масса теста	-	13,5	-	18
Масса готовых клецек	-	15,0	-	20
Выход:	-	150/15	-	200/20

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	1,5	2,3	8,8	60,7	7,0
3-7 лет	1,8	3,1	11,7	82,7	8,3

Технология приготовления

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

Клецки варят отдельно в подсоленной воде небольшими порциями. При отпуске в тарелку с супом кладут клецки.

Клецки: В воду или бульон кладут соль, масло, доводят до кипения, помешивая, высыпают

Технологическая карта № 16

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

Номер рецептуры: 100

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105	105	175	175
Вода	45	45	75	75
Макаронные изделия	12	12	20	20
Масло сливочное	1,5	1,5	2,5	2,5
Сахар	1,2	1,2	2	2
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	150	-	250

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	4,3	3,8	14,8	112,6	0,75
3-7 лет	7,1	6,1	24,4	183,0	1

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар, в конце - масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: **Суп молочный с крупой**

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9,0	9,0	12,0	12,0
Или крупа гречневая	12,0	12,0	16,0	16,0
Молоко	105,0	105,0	140,0	140,0
Вода	45,0	45,0	60,0	60,0
Сахар	1,2	1,2	1,6	1,6
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	1,5	1,5	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	3,8	4,1	13,6	108,4	0,2
3-7 лет	4,8	4,8	16,6	131,5	0,22

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают перебранный и промытый рис и варят, слегка помешивая около 20 минут при слабом кипении до размягчения. Добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем упаривают при закрытой крышке. Непосредственно перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи – 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, растекающаяся по тарелке.

Цвет: белый

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: **Фрикадельки мясные**

Номер рецептуры: 129

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	23,2	17,1	38,7	28,5
Лук репчатый	1,8	1,5	3,0	2,5
Вода	1,5	1,5	2,5	2,5
Яйца	1/33	1,2	1/20	2,0
Соль	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	21,5	-	35,8
Выход	-	15,0	-	25,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,9	1,5	0,1	25,6	0,15
3-7 лет	4,8	2,5	0,2	42,7	0,25

Технология приготовления:

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

Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие в форме шариков одинакового размера

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: отварных мясных фрикаделек

Запах: отварных мясных фрикаделек.

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: **Картофель, запеченный в сметанном соусе**

Номер рецептуры: 163

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	115,2	85,6	144,0	107,0
с 01.11 по 31.12 30%	122,1	85,6	152,6	107,0
с 01.01 по 28-29.02 35%	131,7	85,6	164,6	107,0
с 01.03 по 31.08 40%	142,6	85,6	178,3	107,0
Соус № 372	-	48,0	-	60,0
Сыр	2,5	2,4	3,2	3,0
Масло сливочное	2,4	2,4	3,0	3,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	134,4	-	167,0
Выход	-	120,0	-	157,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,4	3,8	14,6	108,9	3,4
3-7 лет	3,2	4,7	18,3	134,2	4,3

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают на кубики варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают. Подготовленный картофель укладывают на противень, смазывают маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки, равномерно полит соусом и запечен

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: 164

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья мороженая	48,1	40,3	59,2	72,9
Масло растительное	1,3	1,3	1,6	1,6
Лук репчатый	6,5	5,2	8	6,4
Масса готового фарша	-	24	-	29,35
Яйцо	1/6	6,7	1/5	8,2
Картофель				
с 01.09 - 31.10 25%	166,4	124,8	204,8	153,6
с 31.10 – 31.12 30%	178,3	124,8	219,4	153,6
с 31.12 – 28.02 35%	192	124,8	236,3	153,6
с 29.02 – 01.09 40%	208	124,8	256	153,6
Соль йодированная	0,78	0,78	0,96	0,96
Масса готовой картофельной массы	-	120,9	-	148,8
Масса полуфабриката	-	152,1	-	187,2
Масло растительное	2,6	2,6	3,2	3,2
Выход	-	130	-	160

Технология приготовления:

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, кровеносных сосудов, промывают и измельчают на мясорубке. Лук обработанный измельчают на мясорубке, соединяют с печенью, добавляют соль и масло растительное, припускают в собственном соку до готовности, периодически помешивая. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50С) вводят сырое яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин), соль и хорошо вымешивают.

На противень или гастроемкость, смазанный маслом, выкладывают ½ массы картофельного пюре. На него уложить печеночный фарш, сверху накрыть остывшими картофельным пюре, смазать маслом и запекать в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280С слоем не более 3-4 см. При подаче запеканку нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность ровная, без трещин, запеканка сохраняет форму.

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус и запах, свойственные картофелю с привкусом вареной печени.

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	8,6	4,9	21,9	177,8	-
3-7 лет	10,7	7,2	26,8	228,8	-

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: **Каша рассыпчатая с овощами**

Номер рецептуры: 180

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	24,3	24,3	39,6	39,6
Или крупа гречневая	32,4	32,4	52,8	52,8
Вода питьевая для каши рисовой	142,9	142,9	233	233
Вода питьевая для каши гречневой	102	102	165,6	165,6
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Морковь				
до 01.01 20%	13,1	10,5	21,3	17,1
с 01.01 25%	14,0	10,5	22,8	17,1
Лук репчатый	1,6	1,1	2,6	1,7
Выход	-	80/5	-	130/5

Химический состав каша рассыпчатая с овощами (рисовая):

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	4,2	4,6	19,1	139,1	9,13
3-7 лет	7,0	4,7	31,9	203,0	12,45

Химический состав каша рассыпчатая с овощами (гречневая):

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	1,8	3,8	18,8	121,3	9,13
3-7 лет	7,0	4,7	31,9	203,0	12,45

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием её в жидкость.

Рассыпчатые каши варят до загустения, в процессе варки можно добавить часть полагающегося по рецептуре масла. Загустевшую крупу не размешивают, а лишь разравнивают, закрывают крышкой, ставят на край плиты, продолжают доваривать при температуре не выше 90-100 °С.

Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелко шинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: **Каша молочная пшеничная (кукурузная) жидкая**

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 лет		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная или кукурузная	15	15	20	20
Молоко	51	51	68	68
Вода	75	75	100	100
Сахар	4	4	5	5
Масса каши	-	150	-	200
Масло сливочное	4	4	5	5
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	150/4	-	200/5

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	7,0	3,5	29,6	177,3	0,66
3-7 лет	9,3	4,6	39,2	235,1	0,88

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Затем упаривают на водяной бане под крышкой. В готовую кашу добавляют растопленное сливочное масло.

Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастёт.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: жидкая

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: **Каша геркулесовая жидкая**

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
Хлопья овсяные «Геркулес»	22,5	22,5	30,0	30,0
Сахар	3,8	3,8	5,0	5,0
Соль йодированная	2,3	2,3	3,0	3,0
Молоко	80,0	80,0	106,7	106,7
Вода	52,0	52,0	69,3	69,3
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход	-	150/5	-	200/5

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
с 1,5-3 лет	5,6	4,0	20,2	139,7	0,9
с 3-7 лет	8,6	6,1	31,6	217,4	1,04

Технология приготовления:

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют посторонние примеси. В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 мин. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 75 °С

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

Требования к качеству:

Внешний вид: каша растекается на тарелке

Консистенция: однородная, хлопья мягкие

Цвет: белый, с сероватым оттенком

Вкус: продуктов, входящих в блюдо, посторонние запахи и привкусы не допускаются

Запах: продуктов, входящих в блюдо, посторонние запахи и привкусы не допускаются.

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: **Каша жидкая (манная)**

Номер рецептуры: 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутьельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	24,64	24,64	32,6	32,6
Молоко	84,8	84,8	113,1	113,1
Вода	56	56	74,7	74,7
Сахарный песок	4	4	5	5
Масса каши	-	153,6	-	204,8
Масло сливочное	4	4	5	5
Соль пищевая йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	150/4	-	200/5

Технология приготовления:

Манную крупу быстро всыпают тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз и варят 20 мин при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи - 65 °С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, не допускаются посторонние привкус и запахи, в том числе и пригоревших молока и каши.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг	Возрастная группа
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал		
6,1	3,4	26,8	163,0	-	1-3 года
8,0	4,6	34,2	210,5	-	3-7 лет

Температура подачи - 65 °С.

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: **Макаронные изделия с маслом**

Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35	35	42	42
Масло сливочное	5	5	5	5
Соль йодированная	1	1	1,2	1,2
Выход	-	100/5	-	120/5

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	3,8	4,0	24,0	151,1	0,02
3-7 лет	4,5	4,0	28,7	174,0	0,03

Технология приготовления:

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: **Яйца вареные**

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца (в шт)	1	40	1	40
Выход	-	1 шт	-	1 шт

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,4	2,2	0,1	29,6	0,0
3-7 лет	2,4	2,2	0,1	29,6	0,0

Технология приготовления:

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

Подают яйца очищенными по 1 и ½ шт. на порцию.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток – желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: **Омлет натуральный с маслом**

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	1 ^{1/0,9}	77,8	2 ^{1/10}	84,7
Молоко	27,1	27,1	32,5	32,5
Соль йодированная	0,25	0,25	0,27	0,27
Масса омлетной смеси:		104,9		114,4
Масло сливочное	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	110	-	120

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1-3 года	11,1	13,9	2,1	182,1	0,16
3-7 лет	12,2	15,3	2,2	199,5	0,18

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Температура подачи: 60-65 °С

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

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтый

Вкус: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: **Сырники из творога**

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	132,6	130,0	153,0	150,0
Мука пшеничная	16,9	16,9	19,5	19,5
Яйца	1/8 шт	5,0	1/7	5,7
Масса полуфабриката	-	148,2	-	171,0
Масло растительное	5,0	5,0	5,8	5,8
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса готовых сырников	-	130	-	150
Соус № 369	-	50	-	60
Выход с соусом		180		210

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,5	20,1	15,4	351,2	0,47
3-7 лет	2,9	23,2	17,8	405,2	0,54

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив в горячей воде).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы соусом.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло-кремовый или желтый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: **Запеканка из творога с морковью**

Номер рецептуры: 252

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	66,1	64,8	82,6	81,0
Крупа манная	7,2	7,2	9,0	9,0
Сахар	16,8	16,8	21,0	21,0
Морковь	31,2	23,4	39,0	29,3
Яйца	1/8 шт	5,0	1/6 шт	6,2
Молоко	21,6	21,6	27,0	27,0
Масло растительное	4,8	4,8	6,0	6,0
Сухари	4,8	4,8	6,0	6,0
Сметана	4,8	4,8	6,0	6,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса готовой запеканки	-	120,0	-	150
Соус 368	-	50,0	-	60
Выход с соусом	-	170,0	-	210

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	14,2	12,2	28,6	285,6	0,85
3-7 лет	18,1	15,3	35,8	357,0	1,07

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкуют 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 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают со сладким соусом.

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

Требования к качеству:

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 № 30

Наименование изделия: **Пудинг из творога с яблоками**

Номер рецептуры: 254

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	75,8	74,8	103,4	102,0
Яблоки свежие	41,8	25,3	57,0	77,7
Сахар	8,8	8,8	12,0	12,0
Яйца	1/3 шт	11	1/3 шт	15,0
Масло сливочное	4,4	4,4	6,0	6,0
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	4,4	4,4	6,0	6,0
Сметана	4,4	4,4	6,0	6,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса готового пудинга	-	110,0	-	150,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	15,2	13,3	14,2	247,8	1,46
3-7 лет	20,7	15,8	21,0	323,0	2,0

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 подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметанной и запекают в жарочном шкафу 25-35 минут при температуре 220-250°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

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

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: **Рыба припущенная**

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	82,0	73,0	95,7	85,2
Лук репчатый	3,0	2,0	3,5	2,3
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход		60/5		70/5

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	11,3	4,2	0,2	88,5	0,2
3-7 лет	13,2	4,3	0,2	97,3	0,2

Технология приготовления:

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый, коренья и припускают 10-15 минут.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: куски филе рыбы, сохраняющие форму, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: припущенной рыбы

Запах: припущенной рыбы.

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: **Рыба, запеченная в омлете**

Номер рецептуры: 263

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	63,0	56,9	72,0	65,0
Масса припущенной рыбы	-	46,4	-	53,0
Мука	2,6	2,6	3,0	3,0
Яйца	½ шт	17,5	½ шт	20,0
Молоко	7,0	7,0	8,0	8,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масло сливочное	2,6	2,6	3,0	3,0
Масса запеченной рыбы с омлетом	-	70,0	-	80,0
Выход	-	70,0	-	80,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	11,3	4,1	1,8	91,3	0,15
3-7 лет	13,0	5,1	2,5	111,8	0,17

Технология приготовления:

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.

Отпускают с гарниром.

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

Требования к качеству:

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 № 33

Наименование изделия: **Котлеты или биточки рыбные запеченные**

Номер рецептуры: 271

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	56,0	52,5	65,0	60,0
Хлеб пшеничный	12,8	12,8	14,0	14,0
Молоко	17,5	17,5	20,0	20,0
Масса полуфабриката	-	80,5	-	92,0
Масло сливочное	3,5	3,5	4,0	4,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса готовых изделий	-	70,0	-	80,0
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход		70/5		80/5

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	9,5	3,9	6,7	103,0	0,7
3-7 лет	10,9	7,4	7,8	149,9	0,8

Технология приготовления:

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

Отпускают с прокипяченным маслом.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков – светло-серый.

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: **Котлеты рыбные любительские**

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	49,9	48,1	57,0	55,0
Морковь				
до 01.01 20%	21,9	17,5	25,0	20,0
с 01.01 25%	23,4	17,5	26,7	20,0
Хлеб пшеничный	5,3	5,3	6,0	6,0
Лук репчатый	7,9	6,0	9,0	6,8
Яйца	1/5 шт	8,8	¼ шт	10,0
Молоко	7,0	7,0	8,0	8,0
Масло сливочное	2,6	2,6	3,0	3,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход с маслом сливочным	-	70/5	-	80,5

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	9,2	2,8	4,5	82,0	2,68
3-7 лет	10,5	7,3	5,0	135,1	3,06

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин, сбоку – гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: белый или светло-серый

Вкус: вареной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: **Суфле из рыбы**

Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	67,7	60,7	79,0	69,0
Масса отварной рыбы	-	50,2	-	58,0
Соус №371	23,3	23,3	27,0	27,0
Яйца	¼ шт	10,0	¼ шт	10,0
Масло растительное	2,3	2,3	3,0	3,0
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	80,5	-	92,0
Масса готовой рыбы	-	70,0	-	80,0
Масло сливочное	-	5,0	-	5,0
Выход		70/5		80/5

Технология приготовления:

Филе рыбы пропускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящий в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)				Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, (ккал)	
1-3 года	11,8	6,0	2,9	116,3	0,12
3-7 лет	13,6	11,2	3,4	176,1	0,14

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: 292

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	116,5	85,6	155,3	114,1
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	136,8	102,4	182,4	136,5
с 01.11 по 31.12 30%	146,3	102,4	195,0	136,5
с 01.01 по 28-29.02 35%	157,5	102,4	210,0	136,5
с 01.03 по 31.08 40%	170,7	102,4	227,5	136,5
Лук репчатый	10,6	8,8	14,1	11,7
Масло сливочное	3,5	3,5	4,6	4,6
Томат-пюре	-	-	9,1	9,1
Масса отварного мяса	-	53	-	72,7
Масса готовых овощей.		97		127,3
Соль йодированная	0,9	0,9	1,1	1,1
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	17,4	16,4	16,8	288,0	5,34
3-7 лет	23,8	22,1	20,7	382,3	6,77

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками и слегка запекают.

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

За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром, с которым тушилось мясо.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Цвет мяса – серый, свойственный овощам и соусу.

Консистенция: мяса - сочная, мягкая; овощей – мягкая.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 37

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

Номер рецептуры: 299

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	60	44	80	58,7
Хлеб пшеничный	11	11	14,6	14,6
Сухари	6,6	6,6	8,8	8,8
Молоко	14	14	18,7	18,7
Сухари панировочные	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	74	-	98,7
Масло сливочное	4	4	5	5
Масса готовых изделий	-	60	-	80
Масло сливочное	-	5	-	5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход		60/5		80/5

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	10,0	13,7	9,7	210,2	0
3-7 лет	13,5	16,7	12,6	262,9	0

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см или шницели – плоскооальной формы, толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 мин с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: **Тефтели мясные (1 вариант)**

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	70	51	70	51
Вода	16	16	16	16
Хлеб пшеничный	11	11	11	11
Лук репчатый	19	16	19	16
Масло сливочное	3	3	3	3
Масса припущенного лука	-	12	-	12
Мука пшеничная	4	4	4	4
Масса полуфабриката	-	95	-	95
Масло сливочное	3	3	3	3
Вода	16	16	16	16
Масса готовых тефтелей	-	80	-	80
Соус № 374	-	80	-	80
Соль йодированная	05	0,5	0,5	0,5
Выход	-	80/80	-	80/80

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	12,6	16,7	16,4	279,4	0,7
3-7 лет	12,6	16,7	16,4	279,4	0,79

Технология приготовления

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шарика на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 39

Наименование изделия: **Фрикадельки мясные в соусе**

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	72,6	53,4	83,0	61,0
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	12,0	12,0
Молоко	14,0	14,0	16,0	16,0
Лук репчатый	5,3	4,4	6,0	5,0
Масса полуфабриката	-	82	-	94,0
Масло сливочное	-	3,5	-	4,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Масса готовых фрикаделек	-	70,0	-	80,0
Соус № 373	-	70,0	-	80,0
Выход	-	70/70	-	80/80

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	12,0	14,3	10,8	230,2	0,55
3-7 лет	13,7	16,3	12,4	260,5	0,62

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 минут или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 минут, затем заливают соусом сметанным, добавляют воду (12-16 г) и тушат 8-10 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

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

Требования к качеству:

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 или розовый от томата

Вкус: тушеного мяса, соуса.

Запах: тушеного мяса, соуса.

Технологическая карта № 40

Наименование изделия: **Запеканка из печени с рисом**

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	109,2	90,9	146,8	
Крупа рисовая	18,4	18,4	24,7	24,7
Лук репчатый	43,5	36,7	58,5	48,8
Масло сливочное	3,9	3,9	5,4	5,4
Яйца	1/5 шт	8	¼ шт	10
Яйца на смазку	1/21 шт	1,9	1/13, шт	3
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	180,8	-	244,8
Масса готовой запеканки	-	145,0	-	195,0
Масло сливочное	-	5,0	-	5,0
Выход с маслом	-	145/5	-	195/5

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	18,9	11,0	15,9	265,4	8,4
3-7 лет	25,4	13,8	21,9	348,2	11,3

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 маслом противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцами и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито маслом сливочным.

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки – свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: **Голубцы ленивые**

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутьельян В.А., 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	81	60	81	60
Крупа рисовая	8	8	8	8
Масса отварного риса	-	17	-	17
Лук репчатый	16	13	16	13
Яйцо	1/8 шт	5	1/8 шт	5
Масло сливочное	4	4	4	4
Масса припущенного лука	-	14	-	14
Капуста белокочанная	121	96	121	96
Соль йодированная	0,5	0,5	0,5	0,5
Масса полуфабриката	-	193	-	193
Соус № 375	-	-	-	30
Соус № 373	-	30	-	-
Масс готовых голубцов	-	160	-	160
Выход	-	160/30	-	160/30

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	14,4	14,0	13,5	245,0	6,23
3-7 лет	14,4	14,0	13,5	245,0	8,72

Технология приготовления

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, добавляют яйцо, 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 15-20 минут.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству:

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

Консистенция: капусты - мягкая, фарша – сочная, нежная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкусы запах: мяса и капусты.

Технологическая карта № 42

Наименование изделия: **Птица, тушеная в соусе с овощами**

Номер рецептуры: 319

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	42	41	57	56
Масса отварной птицы	-	30	-	40
Соус № 372	-	30	-	40
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	103	77	129	97
с 01.11 по 31.12 30%	110	77	138,6	97
с 01.01 по 28-29.02 35%	118,5	77	149,2	97
с 01.03 по 31.08 40%	128,3	77	161,7	97
Морковь				
до 01.01 20%	40	32	50	40
с 01.01 25%	42,7	32	53,3	40
Томатное пюре				
Лук репчатый	22	18	28	23
Горошек зеленый консервированный	8	5	10	6
Масса овощей и соуса	-	150	-	190
Соль йодированная	1,0	1,0	1,1	1,1
Выход	-	180	-	230

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	16,8	15,6	17,8	282,4	8,71
3-7 лет	21,9	20,7	22,4	369,9	11,61

Технология приготовления:

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении.

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 минут. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 минут 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.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, мягкая, соус средней густоты, эластичный.

Цвет: филе птицы на разрезе - белый.

Вкус: умеренно соленный, свойственный мясу птицы и овощей.

Технологическая карта № 43

Наименование изделия: **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порция				
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	
Филе птицы (полуфабрикат)	84,0	82,0	112,0	109,0	
Масса отварной птицы	-	60,0	-	80,0	
Масло сливочное	7,2	7,2	7,2	7,2	
Морковь					
до 01.01	20%	19,2	15,6	19,2	15,6
с 01.01	25%	20,8	15,6	20,8	15,6
Лук репчатый	9,6	8,4	9,6	8,4	
Томатное пюре	-	-	-	-	
Крупа рисовая	42,0	42,0	42,0	42,0	
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3	
Масса готового риса с овощами	-	120,0	-	120,0	
Выход	-	180,0	-	200	

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины B ₁ (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	34,5	37,2	29,8	598,3	0,9
3-7 лет	38,3	41,1	33,0	664,8	1,01

Технология приготовления:

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 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить.

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

Требования к качеству:

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, риса и овощей.

Технологическая карта № 44

Наименование изделия: **Котлеты рубленные из птицы**

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	45	44	60	58,7
Хлеб пшеничный	11	11	14,7	14,7
Молоко	16	16	21,3	21,3
Сухари	6	6	8	8
Масса полуфабриката	-	75	-	100
Масло сливочное	2	2	2,6	2,6
Соль йодированная	0,6	0,6	0,8	0,8
Сухари панировочные	5	5	5	5
Выход	-	60	-	80

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	9,9	9,9	9,7	167,2	0,5
3-7 лет	13,2	13,3	13,1	226,5	0,6

Технология приготовления:

Куриное филе нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке и 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 до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

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

Консистенция: котлеты – мягкая, сочная.

Цвет: котлеты – бело-серый.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: **Картофельное пюре**

Номер рецептуры: 339

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
с 01.09 по 31.10 25%	136,8	102,6	171	128,3
с 31.10 по 31.12 30%	146,6	102,6	183,3	128,3
с 31.12 по 28.02 35%	144,6	102,6	197,4	128,3
с 29.02 по 01.09 40%	157,8	102,6	213,8	128,3
Масло сливочное	4	4	5	5
Молоко	19,0	18	23,7	22,5
Соль йодированная	0,9	0,9	1,1	1,1
Выход	-	120	-	150

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,4	3,7	17,1	115,0	18,78
3-7 лет	3,2	4,6	21,4	143,9	22,2

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°C. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протёртого картофеля.

Цвет от кремового до белого, без тёмных включений.

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 № 46

Наименование изделия: **Пюре из моркови или свеклы**

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	54,52	43,6	81,78	65,4
Или свекла	54,52	43,6	81,78	65,4
Масса протертой моркови или свеклы	-	38	-	57
Масло сливочное	1,8	1,8	2,7	2,7
Сахар	0,4	0,4	0,6	0,6
Соль йодированная	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход	-	40	-	60

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль йодированную и прогревают 5-7 минут при температуре 85-90 градусов.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комочков, сверху – сливочное масло.

Консистенция: пышная, нежная, сочная.

Цвет: нежно-оранжевый – пюре из моркови или малиново-красный – из свеклы.

Вкус: отварной моркови или свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал		
0,6	1,5	3,3	30,9	0,64	40
0,8	2,0	5,0	44,1	0,97	60

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1-3 года		3-7 года	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	172	137,5	215	171,9
Лук репчатый	5,8	4,8	7,2	6
Морковь	3	2,4	3,8	3
Томатная паста	7,2	7,2	9,0	9,0
Сахар	3,6	3,6	4,5	4,5
Мука пшеничная	1,4	1,4	1,8	1,8
Масло растительное	4,2	4,2	5,3	5,3
Соль йодированная	1,32	1,32	1,56	1,56
Выход	-	120	-	150

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,7	4,5	11,5	98,6	52,1
3-7 лет	3,3	5,7	145	123,5	61,6

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 300 мм, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук и тушат до готовности 40-45 минут. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой и вновь доводят до кипения. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; овощи – в виде соломки

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: тушеной капусты, томата, овощей.

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: **Рагу овощное (3 вариант)**

Номер рецептуры: 362

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1,5-3 года		3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09 по 31.10 25%	51,2	38,4	64,1	48
с 01.11 по 31.12 30%	54,9	38,4	68,6	48
с 01.01 по 28-29.02 35%	59,1	38,4	73,8	48
с 01.03 по 31.08 40%	64	38,4	80	48
Капуста белокочанная	55,8	43,3	69,8	54,15
Морковь				
до 01.01 20%	23,9	19,1	29,9	23,9
с 01.01 25%	25,5	19,1	31,9	23,9
Лук репчатый	11,4	9,6	14,3	12
Масло сливочное	4,8	4,8	6	6
Соль йодированная	0,3	0,3	0,4	0,4
Соус № 366	-	36	-	45
Выход	-	120	-	150

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,2	4,8	11,9	106,7	6,2
3-7 лет	2,8	5,9	14,9	134,6	8,5

Технология приготовления:

Нарезанные дольками и кубиками картофель, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают квадратиками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с томатным соусом и тушат 10-150 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности.

Требования к качеству:

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 № 49

Наименование изделия: **Соус томатный**

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Вода	-		-	1000,0
Масло сливочное	2,3	2,3	45,0	45,0
Мука пшеничная	2,3	2,3	45,0	45,0
Морковь				
до 01.01	20%	3,8	3,0	75,0
с 01.01	25%	5,1	3,0	80,0
Лук репчатый	1,7	1,0	34,0	20,0
Петрушка (корень)	0,7	0,5	13,0	10,0
Томатное пюре	7,5	7,5	150,0	150,0
Масло сливочное	7,5	7,5	15,0	15,0
Сахар	0,5	0,5	10,0	10,0
Соль	-	0,5	-	10,0
Выход	-	50	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
50,0	0,6	2,1	4,0	37,3	1,2
1000,0	11,62	42,03	80,18	745,0	23,75

Технология приготовления:

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

Отпускают с прокипяченным маслом.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков – светло-серый.

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Соус молочный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры: 368

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	25,0	25,0	500,0	500,0
Масло сливочное	2,8	2,8	55,0	55,0
Мука пшеничная	2,8	2,8	55,0	55,0
Вода	25,0	25,0	500,0	500,0
Сахар	0,5	0,5	10,0	10,0
Соль	0,4	0,4	-	8,0
Выход	-	50	-	1000

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 минут при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

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.

Химический состав данного блюда:

Выход, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
50,0	1,0	2,5	3,5	43,9	0,2
1000,0	2056	52,42	70,92	838,0	3,25

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: **Соус молочный (сладкий)**

Номер рецептуры: 369

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	25,0	25,0	500,0	500,0
Масло сливочное	2,3	2,3	45,0	45,0
Мука пшеничная	2,3	2,3	45,0	45,0
Вода	25,0	25,0	500,0	500,0
Сахар	4,0	4,0	80,0	80,0
Ванилин	0,001	0,001	0,05	0,05
Выход	-	50	-	1000

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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.

Химический состав данного блюда:

Выход, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
50,0	1,0	2,3	6,6	50,8	0,2
1000,0	19,43	45,19	132,55	1015,0	3,25

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: **Соус молочный густой (для фарширования)**

Номер рецептуры: 371

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	37,5	37,5	750,0	750,0
Масло сливочное	6,5	6,5	130,0	130,0
Мука пшеничная	6,5	6,5	130,0	130,0
Вода	7,5	7,5	150,0	150,0
Соль	-	0,4	-	8,0
Выход	-	50	-	1000

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, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывающего жира

Консистенция: густая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладковатый, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус.

Химический состав данного блюда:

Выход, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
50,0	1,8	5,6	6,2	82,9	0,2
1000,0	36,2	112,98	124,21	1658,0	4,88

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: **Соус сметанный**

Номер рецептуры: 372

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	12,5	12,5	250,0	250,0
Мука пшеничная	3,75	3,75	75,0	75,0
Вода	37,5	37,5	750,0	750,0
Масса белого соуса	-	37,5	-	750,0
Соль йодированная	-	0,4	-	8,0
Выход	-	50	-	1000

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус.

Химический состав данного блюда:

Выход, г	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
50,0	0,7	2,5	2,9	37,05	0,02
1000,0	14,06	49,96	58,68	741,0	0,38

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: **Соус сметанный с томатом**

Номер рецептуры: 373

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	12,5	12,5	250,0	250,0
Мука пшеничная	3,75	3,75	75,0	75,0
Вода	37,5	37,5	750,0	750,0
Томатное пюре	5,0	5,0	100,0	100,0
Соль	-	0,4	-	8,0
Выход	-	50	-	1000

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины В ₁ (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
50,0	0,9	2,5	3,5	40,05	0,7
1000,0	17,62	49,96	70,24	801,0	13,38

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут просеянную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления и подачи блюд для детей второй возрастной группы.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 55

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры: 386

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	226	200	226	200
Апельсины	260	200	260	200
Бананы	260	200	260	200
Груши	226	200	226	200
Мандарины	252	200	252	200
Выход	-	200	-	200

Технология приготовления:

Фрукты свежие с удалённым семенным гнездом подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду плодов и ягод

Цвет: соответствует виду плодов и ягод

Вкус: соответствует виду плодов и ягод

Запах: соответствует виду плодов и ягод

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамин С, мг	Выход, г
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал		
Яблоки	0,8	0,8	19,0	91,2	94	200
Апельсины	1,8	0,4	16,2	72,0	90	200
Бананы	3,0	1,0	42,0	192,0	20	200
Груши	0,8	0,6	20,6	92	7,5	200
Мандарины	1,8	0,4	16,2	72,0	57	200

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: **Компот из свежих фруктов**

Номер рецептуры: 390

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	34,05	30	40,86	36
Вода	129	129	154,8	154,8
Сахар	15	15	18	18
Вода	124,5	124,5	149,4	149,4
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,18	0,18
Выход:	-	150	-	180

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,1	0,1	17,4	71,8	1,29
3-7 лет	0,1	0,1	20,9	86,0	1,55

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками;

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло - сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 392

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай – заварка №391/3, (мл)	30	30	30	30
Сахар	10	10	10	10
Вода	165	165	165	165
Выход:	-	190	-	190

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,1	0,0	9,8	39,4	0,02
3-7 лет	0,1	0,0	9,8	39,4	0,02

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи: от 60 до 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто - коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: характерен для сорта чая

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: **Компот из сушеных фруктов**

Номер рецептуры: 394

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Фрукты сушеные (смесь)	15	37,5*	18	45*
Сахар	12	12	14,4	14,4
Вода	152	152	183	183
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,18	0,18
Выход:	-	150	-	180

*масса плодов вареных

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	0,0	0,0	11,6	46,5	0,30
3-7 лет	0,0	0,0	14,0	55,8	0,36

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан 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 № 59

Наименование изделия: **Кисель из повидла, джема, варенья**

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Повидло, или джем, или варенье	18	18	21,6	21,6
Сахар	6	6	7,2	7,2
Крахмал картофельный	5,3	5,3	6,4	6,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,2	0,2
Вода	143,3	143,3	172	172
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	0,1	0,0	21,4	85,5	0
3-7 лет	0,1	0,0	25,7	102,6	0

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.

Температура подачи: 14°C

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

Требования к качеству:

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 № 60

Наименование изделия: **Чай - заварка**

Номер рецептуры: 410

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,3	0,3	0,3	0,3
Вода	-	32	-	32
Выход:	-	30	-	30

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,21	6,80	13,16	97,40	0,03
3-7 лет	2,82	8,81	17,15	159,80	0,03

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.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – золотисто - коричневого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: чуть терпкий

Запах: свойственный чаю

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: 412

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка:	30	30	30	30
Вода	150	150	150	150
Сахар	10	10	10	10
Лимон свежий	8	7	8	7
Выход	-	180/10/7	-	180/10/7

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	0,2	0,0	10,0	41,7	1,42
3-7 лет	0,2	0,0	10,0	41,7	3,14

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.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: **Чай с молоком**

Номер рецептуры: 413

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай – заварка №391/3, (мл)	20	20	30	30
Сахар	7	7	10	10
Молоко	92	90	92	90
Вода	40	40	60	60
Выход:	-	150	-	180

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,6	2,3	11,2	76,2	1,19
3-7 лет	2,7	2,3	14,0	87,6	1,20

Технология приготовления:

к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипячёное молоко.

Температура подачи: от 60 до 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость – серовато - белого цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато - белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 414

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2	3	3
Сахар	7	7	10	10
Молоко	75	75	90	90
Вода	90	90	108	108
Выход:	-	150	-	180

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	3,1	2,4	14,8	93,9	0,98
3-7 лет	3,1	2,4	17,1	103,1	1,17

Технология приготовления:

Кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-8 минут и дают отстояться в течение 5-8 минут при закрытой крышке. После этого готовый кофейный напиток процеживают, и добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки.

Температура подачи: от 60 до 65 С

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: **Какао с молоком**

Номер рецептуры: 416

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	8	10	10
Молоко	92	92	110	110
Вода	65	65	80	80
Выход:	-	150	-	180

Технология приготовления:

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

Температура подачи: от 60°C до 65°C

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло - шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Химический состав данного блюда

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1- 3 года	3,1	2,5	12,3	84,7	1,20
3-7 лет	3,6	2,9	14,9	101,4	1,43

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: **Напиток из шиповника**

Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Плоды шиповника сушеные	18	18	18	18
Сахарный песок	10	10	10	10
Вода	180	180	180	180
~ Напиток из шиповника	-	180	-	180
Выход	-	180	-	180

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	0,6	0,3	18,1	88,3	66,75
3-7 лет	0,6	0,3	18,1	88,3	89

Технология приготовления:

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят 10 мин и оставляют для настаивания на 15-20 мин, затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид - прозрачный отвар.

Цвет - светло - коричневый

Консистенция - жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц.

Запах - свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Вкус – кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: **Соки овощные, фруктовые и ягодные**

Номер рецептуры: 418

Наименование сборников рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	180	180	180	180
Сок абрикосовый	180	180	180	180
Сок сливовый	180	180	180	180
Сок томатный	180	180	180	180
Сок морковный	180	180	180	180
Сок виноградный	180	180	180	180
Сок вишнёвый	180	180	180	180
Выход	-	180	-	180

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	4
Сок абрикосовый	180	1	0	25,4	110	8
Сок сливовый	180	0,6	0,2	30,4	136	8
Сок томатный	180	2	0,2	5,8	36	2
Сок морковный	180	2,2	0,2	25,2	112	6
Сок виноградный	180	0,6	0	28	108	4
Сок вишнёвый	180	1,4	0	20,4	94	14,8

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи: 14°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют соку

Вкус: соответствуют соку

Запах: соответствуют соку

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: **Молоко кипяченое**

Номер рецептуры: 419

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	210	200	210	200
Выход:	-	200	-	200

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	5,6	4,9	9,3	104,8	2,7
3-7 лет	5,6	4,9	9,3	104,8	2,7

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без плёнки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченного молока, приятный

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: **Кисломолочная продукция**

Номер рецептуры: 420

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	207	200	207	200
Ряженка	207	200	207	200
Снежок	207	200	207	200
Йогурт сладкий	200	200	200	200
Выход:	-	200	-	200

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Кефир	5,6	4,9	7,8	102,8	0,95
Ряженка	5,6	4,9	7,8	102,8	0,41
Снежок	17,7	9,5	18,8	229,5	0,8
Йогурт сладкий	6,75	4,32	11,48	114,75	0,81

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Требования к качеству:

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 № 69

Наименование изделия: **Хлеб пшеничный**

Номер рецептуры: б/н

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	20	20	40	40
Выход:	-	20	-	40

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	1,5	0,1	9,7	46,0	0,00
3-7 лет	3,0	1,2	20,6	104,8	0,00

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к качеству:

Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комков и следов непромеса. Вкус и запах, свойственные данному виду изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Технологическая карта № 70

Наименование изделия: **Хлеб ржаной**

Номер рецептуры: б/н

Наименования сборника рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	40	40	50	50
Выход:	-	40	-	50

Химический состав данного блюда:

Возрастная группа	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1- 3 года	2,6	0,4	17,0	81,6	0,05
3-7 лет	3,3	0,4	21,2	102,0	67,87

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к качеству:

Мякиш пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, без комков и следов непромеса.

Вкус и запах, свойственные данному виду изделия, без посторонних запаха и привкуса.

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: **Зеленый горошек или кукуруза консервированные отварные**

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый или кукуруза консервированные	48	40	72	60
Выход	-	40	-	60

Химический состав данного блюда:

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года	2,0	0,1	3,32	22	38,5
3-7 лет	3,0	0,1	5,0	33	44

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, при температуре 80-90°C в течении 5 минут, отвар сливают, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству:

Форма и цвет зеленого горошка не должны измениться.

Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка.

Консистенция – мягкая.

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Макаронник с мясом или печенью**

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	84,1	68
Масло сливочное	4,9	4,9
Масса готовых мясных продуктов	-	54,8
Макароны	53,6	53,6
Лук репчатый	20,7	17,1
Масло сливочное	3,6	3,6
Масса припущенного лука	-	12,2
Яйца	1/7	6
Сухари	4,9	4,9
Масса полуфабриката	-	227,9
Масса готового изделия	-	195
Масло сливочное	5	5
Выход с маслом	-	200

Технология приготовления:

Макароны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75⁰С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпают сухарями противень, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

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, мясо или печени.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
19,8	10,2	42,1	362,8	200

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Икра свекольная или морковная**

Номер рецептуры: 55

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		I порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла до 01.01	40,8	32,6	61,2	48,9
после 01.01	43,5	32,6	65,3	48,9
Или морковь до 01.01	40,2	32,0	60,3	48,2
после 01.01	42,7	32,0	64,3	48,2
Лук репчатый	7,8	6,6	11,7	9,9
Томатное пюре	11,0	11,0	16,5	16,5
Масло растительное	2,0	2,0	3,0	3,0
Сахар	0,5	0,5	0,8	0,8
Выход	-	40	-	60

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешана.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: продуктов, входящих в блюдо.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,9	1,9	4,0	40,0	40
1,3	2,9	6,6	60,0	60

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: 251

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А.. 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	121,9	119,6	140,7	138
Крупа манная	7,8	7,8	9,0	9,0
Сахар	10,4	10,4	12,0	12,0
Яйца	1/8	5,0	1/6	6
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Сухари	5,0	5,0	5,0	5,0
Сметана	5,0	5,0	5,8	5,8
Выход	-	130	-	130

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) 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 минут, при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают со сладким соусом.

Требования к качеству:

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
23,3	15,5	19,9	321,9	130
26,8	18,1	25,8	386,0	130

Технологическая карта №

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

Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	91,2	90,0	114,0	112,5
Крупа манная	9,6	9,6	12,0	12,0
Яйца	1/7	6,0	1/5	7,5
Сахар	9,6	9,6	12,0	12,0
Изюм	12,2	12,0	15,0	15,0
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Масло сливочное	4,8	4,8	6,0	6,0
Сухари	4,8	4,8	6,0	6,0
Сметана	4,8	4,8	6,0	6,0
Выход	-	120	-	120

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 сливочное масло, соль и подготовленный и обжаренный изюм. Массу тщательно перешивают. 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 минут при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, посыпаны сухарями.
Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

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

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
18,5	12,9	28,7	313,1	120
23,3	16,0	34,7	385,1	120

Технологическая карта №

Наименование изделия: **Соус сметанный с луком**

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сметана	12,5	12,5		
Мука пшеничная	3,8	3,8		
Вода				
Соль				
Лук				
Масло сливочное				
Томатное пюре				
Выход	-	50	-	80

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, доваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль и подготовленный и обжаренный изюм. Массу тщательно перешивают. 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 противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 минут при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 минут и вынимают из форм.

Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные кусочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, начинка с изюмом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.

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

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
18,5	12,9	28,7	313,1	12,5
23,3	16,0	34,7	385,1	1,0

Технологическая карта № 72

Наименование изделия: **Огурец свежий**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	с 1,5-3 лет		с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	50,0	40,0	75,0	60,0
Выход	-	40,0	-	60,0

Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С, (мг)
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1-3 года					
3-7 лет					

Технология приготовления:

Требования к качеству:

Внешний вид:

Консистенция:

Цвет:

Вкус:

Запах: