



Технологическая карта № 135

Наименование изделия: Суп из овощей

Номер рецептуры: 135

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной, 2004г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	16,00	12,80	20,00	16,00
Картофель	42,88	32,00	53,60	40,00
Морковь	8,32	6,40	10,40	8,00
Лук репчатый	7,68	6,40	9,60	8,00
Горошек консервированный	7,68	5,12	9,60	6,40
Масло сливочное	3,20	3,20	4,00	4,00
Вода	121,60	121,60	152,00	152,00
Выход	-	160	-	200

Технология приготовления:

Мелко нашинкованную морковь, лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

Цвет: желто оранжевый, жира на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

Запах: свойственный овощам.

Вкус: свойственный, входящим в состав супа овощами, умеренно соленый.

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
0,88	1,76	4,96	39,60	100
1,41	2,82	7,94	63,36	160
1,76	3,52	9,92	79,20	200

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИИ Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 101

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., Тутьельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	9,60	9,60	12,0	12,0
Или крупа гречневая	12,80	12,80	16,0	16,0
Молоко	112,00	112,00	140,0	140,0
Вода	48,00	48,00	60,0	60,0
Сахар	1,28	1,28	1,6	1,6
Масса каши	-	160	-	200
Масло сливочное	1,6	1,6	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	160	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,40	0,72	6,64	52,60	100
1,44	1,44	13,28	105,20	160
4,80	4,80	16,60	131,50	200

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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 175

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба

Номер рецептуры: 175

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	10,00	10,00	12,50	12,50
Крупа пшено	10,00	10,00	12,50	12,50
Молоко	80,00	80,00	100,00	100,00
Вода	48,75	48,75	60,00	60,00
Сахар	4,80	4,80	6,00	6,00
Масса каши	-	152,00	-	190,00
Масло сливочное	8,00	8,00	10,00	10,00
Соль йодированная	0,10	0,10	0,13	0,13
Выход	-	160	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,55	3,15	17,45	111,60	100
4,08	5,04	27,92	178,56	160
5,10	6,30	34,90	223,20	200

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Утверждаю
ИИ Мордвинова Е.А.
Е.А.Мордвинова

дата

Технологическая карта № 81

Наименование изделия: Капуста квашеная

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная, квашеная	52,00	36,50	65,00	45,50
Масло растительное	1,50	1,50	2,00	2,00
Сахарный песок	2,00	2,00	2,50	2,50
Выход	-	40,00	-	50,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,59	5,08	7,74	84,53	100
0,64	2,03	3,10	33,81	40
0,80	2,54	3,88	42,26	50

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста сохранила форму нарезки.

Консистенция: рассыпчатая, слегка хрустящая.

Цвет: не изменился, соответствует квашеной капусте

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 230

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: 230

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	1 ^{1/82}	72,73	2 ^{1/18}	87,27
Молоко	27,27	27,27	32,73	32,73
Сыр	14,54	14,54	14,54	14,54
Масло сливочное	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход	-	100	-	120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
10,69	19,80	1,65	227,69	100
12,83	23,76	1,98	273,23	120

Технология приготовления:

К обработанным, в соответствии с санитарными правилами, яйцам добавляют молоко, йодированную соль, тертый сыр. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см полностью прожаривая. При отпуске нарезают на куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц.

Запах: свежих жареных яиц.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 289

Наименование изделия: Рагу из птицы

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания - Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куриное филе	51,00	50,00	61,00	60,00
Масло растительное	1,70	1,70	2,00	2,00
Картофель	91,00	68,00	109,20	81,60
Морковь	18,00	14,57	21,60	17,48
Томатное пюре	5,00	5,00	6,00	6,00
Лук репчатый	10,29	8,57	12,35	10,28
Мука пшеничная	0,86	0,86	1,03	1,03
Масло растительное	3,44	3,44	4,00	4,00
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
10,50	9,50	7,95	159,50	100
15,75	14,25	11,93	239,25	150
18,90	17,10	14,32	287,10	180

Технология приготовления:

Куриное филе нарезают на куски по 20-25 г, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса. Добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены на тарелку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата овощей.

Запах: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата овощей.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Каша вязкая ячневая с маслом сливочным и сахаром

Номер рецептуры: 182

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	36,00	36,00	45,00	45,00
Молоко	80,00	80,00	100,00	100,00
Вода	55,22	55,22	69,03	69,03
Сахар	4,10	4,10	5,00	5,00
Масса каши	-	163,9	-	204,88
Масло сливочное	4,10	4,10	5,00	5,00
Соль йодированная	0,42	0,42	0,53	0,53
Выход	-	168	-	210

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
2,09	2,00	15,80	89,52	100
1,91	3,36	26,55	150,40	168
4,39	4,20	33,19	188,00	210

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 226

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 226

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вермишель	35,12	35,12	42,14	42,14
Творог	49,76	49,02	59,71	58,82
Яйцо	5,12	5,12	6,14	6,14
Сахар	5,00	5,00	6,00	6,00
Масло подсолнечное	2,00	2,00	2,40	2,40
Сметана	2,93	2,93	3,52	3,52
Сухари панировочные	2,19	2,19	2,63	2,63
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
14,67	12,67	16,87	251,13	100
22,00	19,00	25,30	376,70	150
26,40	22,80	30,36	452,04	180

Технология приготовления:

Вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварной вермишелью, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные куски в виде ромбов или квадратов.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

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

Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 301

Наименование изделия: Тефтели из печени с рисом с соусом сметанным

Номер рецептуры: 301

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	36,00	30,00	42,00	35,00
Рис	11,26	11,26	13,00	13,00
Лук репчатый	16,87	14,06	19,68	16,40
Масло сливочное	1,87	1,87	2,18	2,18
Яйцо	6,56	6,56	7,65	7,65
Соус сметанный № 372	-	60	-	70
Выход	-	60/60	-	70/70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
6,08	6,86	13,65	126,67	50/50
7,30	8,23	16,38	152,00	60/60
8,52	9,60	14,33	177,33	70/70

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделявают в виде шариков по 1-2 шт. на порцию, кладут на противень, смазанный маслом, и запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, пропитанных соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

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

Вкус: тушеной печени и соуса

Запах: тушеной печени и продуктов, входящих в блюдо.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 304

Наименование изделия: Тефтели мясные (2 вариант)

Номер рецептуры: 304

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина на кости	52,50	38,26	61,25	44,64
или Говядина (мякоть)	39,00	38,26	45,50	44,64
Рис	5,26	5,26	6,14	6,14
Лук репчатый	13,50	11,26	15,75	13,14
Масло сливочное	2,00	2,00	2,30	2,30
Мука пшеничная	3,74	3,74	4,36	4,36
Выход	-	60	-	70

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
13,29	15,29	12,00	245,00	100
9,30	10,70	8,40	171,50	70
7,97	9,17	7,20	147,00	60

Технология приготовления:

Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 1-2 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 101

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	9,60	9,60	12,00	12,00
Или крупа гречневая	12,80	12,80	16,00	16,00
Молоко	112,00	112,00	140,00	140,00
Вода	48,00	48,00	60,00	60,00
Сахар	1,28	1,28	1,60	1,60
Масса каши	-	160	-	200
Масло сливочное	1,60	1,60	2,0	2,0
Соль йодированная	0,1	0,1	0,2	0,2
Выход	-	160	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,90	0,90	8,30	65,75	100
1,44	1,44	13,28	105,20	160
1,80	1,80	16,60	131,50	200

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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 413

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., Тутьян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай – заварка № 410, (мл)	30,00	30,00	33,00	33,00
Сахар	10,00	10,00	11,00	11,00
Молоко	92,00	90,00	102,00	100,00
Вода	60,00	60,00	67,00	67,00
Выход:	-	180	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,50	1,28	7,78	48,67	100
2,70	2,30	14,00	87,60	180
3,00	2,56	15,56	97,33	200

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипячёное молоко.

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

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИН Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

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			
	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

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
6,13	18,88	36,55	340,00	75/25
2,45	7,55	14,62	136,00	30/10

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 410

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			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,30	0,30	0,33	0,33
Вода	-	32,40	-	35,64
Выход:	-	30	-	33

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,20	0,05	0,04	1,40	100
0,06	0,02	0,01	0,42	30
0,07	0,02	0,01	0,46	33

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

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 412

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 412

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка:	30,00	30,00	30,00	30,00
Вода	150,00	150,00	150,00	150,00
Сахар	10,00	10,00	10,00	10,00
Лимон свежий	8,00	7,00	8,00	7,00
Выход	-	180/10/7	-	180/10/7

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,10	0,00	5,08	21,17	100
0,20	0,00	10,00	41,70	180/10/7

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 199

Наименование изделия: Каша жидкая (геркулесовая)

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			
Крупа «Геркулес»	24,00	24,00	30,00	30,00
Сахар	4,00	4,00	5,00	5,00
Соль йодированная	2,30	2,30	3,00	3,00
Молоко	80,00	80,00	100,00	100,00
Вода	57,00	57,00	71,00	71,00
Масло сливочное	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход	-	160	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
3,75	4,10	16,90	122,50	100
6,00	0,16	27,04	196,00	160
7,50	8,20	33,80	245,00	200

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 крупу, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 мин. При отпуске кашу заправляют растопленным сливочным маслом.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Масло (порциями)

Номер рецептуры: 6

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5,00	5,00	10,00	10,00
Выход	-	5,00	-	10,00

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1,00	72,60	1,40	662,00	100
0,10	7,26	0,14	66,20	10
0,05	3,63	0,07	33,10	5

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 5

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский	10,60	10,00	16,00	15,00
Масло сливочное	5,00	5,00	5,00	5,00
Хлеб пшеничный	30,00	30,00	40,00	40,00
Выход	-	10/5/30	-	15/5/40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
4,40	6,70	14,60	141,60	10/5/30
6,40	8,10	19,50	182,30	15/5/40
9,78	14,89	32,44	314,67	100

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Бутерброд с 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	
	Брутто, г	Нетто, г
Повидло	20,20	20,20
Масло сливочное	5,00	5,00
Хлеб пшеничный	30,00	30,00
Выход		30/5/20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2,30	3,70	27,40	156,70	30/5/20
4,18	6,73	49,82	284,91	100

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема - не растекающаяся

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 418

Наименование изделия: Сок фруктовый

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	180,00	180,00	200,00	200,00
или сок виноградный	180,00	180,00	200,00	200,00
или сок грушевый	180,00	180,00	200,00	200,00
Выход	-	180	-	200

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сок яблочный	0,50	0,10	9,80	41,70	100
Сок яблочный	0,90	0,18	17,64	75,06	180
Сок яблочный	1,00	0,20	19,60	83,40	200
Сок виноградный	0,30	0,20	16,30	68,33	100
Сок виноградный	0,54	0,36	29,34	123,00	180
Сок виноградный	0,60	0,40	32,60	136,67	200
Сок грушевый	0,40	0,30	11,00	45,50	100
Сок грушевый	0,72	0,54	19,80	81,90	180
Сок грушевый	0,80	0,60	22,00	91,00	200

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствуют соку

Вкус: соответствуют соку

Запах: соответствуют соку

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
И.И. Мордвинцева Е.А.

Е.А. Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 401

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. Тютельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Повидло, или джем, или варенье	18,00	18,00	21,60	21,60
Сахар	6,00	6,00	7,20	7,20
Крахмал картофельный	5,30	5,30	6,40	6,40
Кислота лимонная	0,20	0,20	0,20	0,20
Вода	143,30	143,30	172,00	172,00
Выход	-	150	-	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,06	0,00	14,27	57,00	100
0,10	0,00	21,40	85,50	150
0,10	0,00	25,70	102,60	180

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный используемому сырию.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: свойственный используемому сырию.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИИ Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 180

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., Тутьельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	36,55	36,55	39,60	39,60	45,69	45,68
Или крупа гречневая	48,74	48,74	52,80	52,80	60,92	60,92
Масло сливочное	3,87	3,87	4,19	4,19	4,80	4,80
Соль йодированная	0,28	0,28	0,30	0,30	1,50	1,50
Морковь	19,35	15,48	20,96	16,77	24,19	19,35
Лук репчатый	2,32	1,55	2,52	1,68	2,90	1,94
Выход	-	120	-	130	-	150

Химический состав каша рассыпчатая с овощами (рисовая):

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2,60	2,60	26,47	142,73	100
3,12	3,12	31,76	171,28	120
3,38	3,38	34,41	185,55	130
3,90	3,90	39,70	214,10	150

Химический состав каша рассыпчатая с овощами (гречневая):

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
5,39	3,61	24,54	156,15	100
6,46	4,34	29,45	187,38	120
7,00	4,70	31,90	203,00	130
8,08	5,42	36,81	234,23	150

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. 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.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелко шинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 354

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 354

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	164,80	132,00	206,00	165,00
Лук репчатый	10,40	8,80	13,00	11,00
Морковь	8,00	6,40	10,00	8,00
Томатная паста	4,00	4,00	5,00	5,00
Сахар	3,20	3,20	4,00	4,00
Мука пшеничная	2,40	2,40	3,00	3,00
Масло растительное	4,80	4,80	6,00	6,00
Соль йодированная	1,32	1,32	1,65	1,65
Выход	-	120	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1,37	3,80	9,67	82,33	100
2,64	4,56	11,60	98,80	120
3,30	5,70	14,50	123,50	150

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем 30 см, 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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 342

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., Тютельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Морковь	54,52	43,60	68,15	54,50
Или свекла	54,52	43,60	68,15	54,50
Масса протертой моркови или свеклы	-	38,00	-	47,50
Масло сливочное	1,80	1,80	2,25	2,25
Сахар	0,40	0,40	0,5	0,5
Соль йодированная	0,20	0,20	0,25	0,25
Выход	-	40	-	50

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				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
1,50	3,75	8,25	77,25	100
0,60	1,50	3,30	30,90	40
0,65	1,69	3,53	31,90	50

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 55

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			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	40,84	32,60	51,05	40,75
или Морковь	40,20	32,00	50,25	40,00
Лук репчатый	7,84	6,60	9,80	8,25
Томатное пюре	11,00	11,00	13,75	13,75
Масло растительное	2,00	2,00	2,50	2,50
Сахар	0,48	0,48	0,60	0,60
Выход	-	40	-	50

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	
2,18	4,83	11,00	100,00	100
0,87	1,93	4,40	40,00	40
1,09	2,41	3,52	50,00	50

Повар-бригадир _____ / _____ /

Технологическая карта № 87

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	40,05	30,00	48,06	36,00	53,40	40,00
Горох	12,15	12,15	14,58	14,58	16,20	16,20
Лук репчатый	7,20	6,00	8,64	7,20	8,64	8,00
Морковь	9,60	7,50	11,52	9,00	12,80	10,00
Масло растительное	3,00	3,00	3,60	3,60	4,00	4,00
Вода	105,00	105,00	126,00	126,00	140,00	140,00
Соль йодированная	0,50	0,50	0,60	0,60	0,67	0,67
Выход	-	150	-	180	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2,30	2,20	7,60	58,90	100
3,45	3,30	11,40	88,35	150
4,14	3,96	13,68	106,02	180
4,60	4,40	15,20	117,80	200

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 319

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	37,17	36,53	44,60	43,84	56,99	56,01
Соус № 372	-	26,00	-	31,20	-	39,87
Картофель	84,14	63,26	100,97	75,91	129,01	97,00
Морковь	32,61	26,09	39,13	31,31	50,00	40,00
Лук репчатый	18,26	15,00	21,91	18,00	28,00	23,00
Горошек зеленый консервированный	6,53	3,92	7,84	4,70	10,00	6,00
Соль йодированная	0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
Выход	-	150	-	180	-	230

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
5,21	1,27	9,16	68,89	100
7,81	1,90	13,74	103,33	150
9,37	2,28	16,49	124,00	180
11,97	2,91	21,07	158,44	230

Технология приготовления:

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук пассеруют. Сырой очищенный картофель нарезают кубиками. Соус соединяют с припущенным филе, добавляют подготовленные овощи и тушат 30-40 минут при слабом кипении. За 5-10 минут до готовности добавляют зеленый горошек.

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 соленый, свойственный мясу птицы и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы и овощей.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 263

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	54,00	48,77	72,00	65,00
Мука	2,23	2,23	3,00	3,00
Яйца		15,00	½ шт	20,00
Молоко	6,00	6,00	8,00	8,00
Соль йодированная	0,20	0,20	0,30	0,30
Масло сливочное	2,23	2,23	3,00	3,00
Выход	-	60	-	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
9,75	3,83	1,88	83,85	60
13,00	5,10	2,50	111,80	80
16,25	6,38	3,13	139,75	100

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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 284

Наименование изделия: Суфле из рыбы

Номер рецептуры: 284

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	67,70	60,70	79,00	69,00
Соус №371	23,30	23,30	27,00	27,00
Яйца	10,00	10,00	10,00	10,00
Масло растительное	2,30	2,30	3,00	3,00
Соль йодированная	0,20	0,20	0,30	0,30
Масло сливочное	-	5,00	-	5,00
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:

Пищевые вещества (г)				Выход, г)
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, (ккал)	
16,00	13,17	4,00	207,17	100
12,00	9,88	3,00	155,38	70/5
13,60	11,20	3,40	176,10	80/5

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 371

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. Тютельяна – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	37,50	37,50	750,00	750,00
Масло сливочное	6,50	6,50	130,00	130,00
Мука пшеничная	6,50	6,50	130,00	130,00
Вода	7,50	7,50	150,00	150,00
Соль	-	0,40	-	8,00
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:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,81	5,65	6,21	82,90	50
3,62	11,30	12,42	165,80	100
36,20	113,00	124,20	1658,00	1000

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 394

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры: 394

Наименования сборника рецептуры: «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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты сушеные (смесь)	15,00	37,50*	16,00	40,00*	18,00	45,00*
Сахар	12,00	12,00	12,80	12,80	14,40	14,40
Вода	152,00	152,00	162,13	162,13	183,40	183,40
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,16	0,16	0,18	0,18
Выход:	-	150	-	160	-	180

*масса плодов вареных

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,00	0,00	7,78	31,00	100
0,00	0,00	11,67	46,50	150
0,00	0,00	12,44	49,60	160
0,00	0,00	14,00	55,80	180

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 тёмно – коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло - сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

И.И. Мордвинцева Е.А.

Е.А. Мордвинцева

дата

Технологическая карта №

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					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	20,00	20,00	30,00	30,00	40,00	40,00
Выход:	-	20,00	-	30,00	-	40,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,53	0,13	10,07	47,33	20
2,30	0,20	15,10	71,00	30
3,00	0,26	19,50	91,90	40
7,65	0,65	50,35	229,75	100

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта №

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., Тютельян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	30,00	30,00	40,00	40,00	50,00	50,00
Выход:	-	30,00	-	40,00	-	50,00

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,00	0,30	12,70	61,20	30
2,67	0,40	16,93	81,60	40
3,33	0,50	21,17	102,00	50
6,67	1,00	42,33	204,00	100

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 416

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 416

Наименования сборника рецептуры: Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Москва, 2006 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	2,00	2,00	2,00	2,00
Сахар	7,50	7,50	10,00	10,00
Молоко	75,00	75,00	110,00	110,00
Вода	82,50	82,50	80,00	80,00
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.

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

Выход	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100	2,07	1,67	8,20	56,47
150	3,10	2,50	12,30	84,70
180	3,60	2,90	14,90	101,40

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИИ Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 7

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр российский	10,60	10,00	10,60	10,00
Выход	-	10	-	10

Технология приготовления:

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

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 данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
23,00	30,00	0,00	364,00	100
2,30	3,00	0,00	36,40	10

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 199

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., Тутельян В.А., 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	26,28	26,28	32,60	32,60
Молоко	90,45	90,45	113,10	113,10
Вода	59,73	59,73	74,70	74,70
Сахарный песок	4,27	4,27	5,00	5,00
Масло сливочное	4,00	4,00	5,00	5,00
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,20	0,20
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.

Требования к качеству:

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

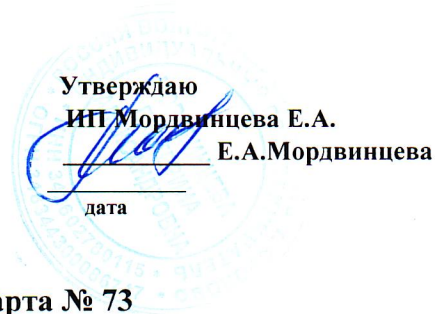
Консистенция: жидкая.

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

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,00	2,30	17,10	105,25	100
6,40	3,68	27,36	168,40	160
8,00	4,60	34,20	210,50	200

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 73

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 73

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	40,00	32,00	50,00	40,00
Картофель	25,60	19,20	32,00	24,00
Морковь	10,08	8,00	12,60	10,00
Лук репчатый	7,68	6,40	9,60	8,00
Томатное пюре	1,60	1,60	2,00	2,00
Масло растительное	3,20	3,20	4,00	4,00
Бульон или вода	128,00	128,00	160,00	160,00
Соль йодированная	0,16	0,16	0,20	0,20
Выход:	-	160	-	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 щи добавляют томатное пюре, при приготовлении щей из ранней капусты, её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей – овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: овощей – мягкая, капусты – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона – жёлтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

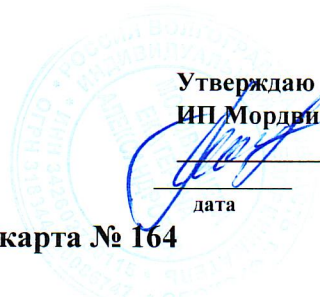
Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: продуктов, входящих в щи.

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	2,00	3,67	35,93	100
1,20	3,00	5,50	53,90	150
1,50	4,00	7,20	71,60	200

Повар-бригадир _____ / _____ /



Утверждаю
И.Н.Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 164

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень	48,10	40,30	55,50	47,00
Масло растительное	1,30	1,30	1,50	1,50
Лук репчатый	6,50	5,20	7,50	6,00
Яйцо	1/6	6,70	1/5	7,69
Картофель	166,40	124,80	192	144,00
Соль йодированная	0,78	0,78	0,96	0,96
Масло растительное	2,60	2,60	3,00	3,00
Выход	-	130	-	150

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 гастрюшку, 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.

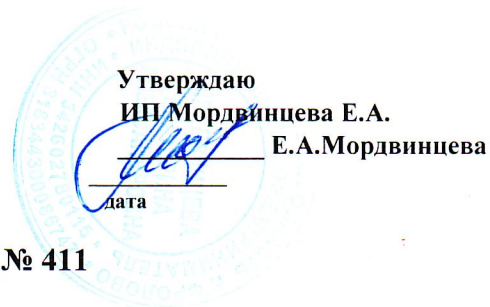
Требования к качеству:

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:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,67	4,47	16,73	143,00	100
8,67	5,81	21,75	185,90	130
10,00	6,70	25,10	214,50	150

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 411

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 411

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					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Чай – заварка № 410,(мл)	20,00	20,00	30,00	30,00	31,67	31,67
Сахар	7,00	7,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Вода	130,00	130,00	165,00	165,00	174,17	174,17
Выход:	-	150/7	-	180/10	-	190/10

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,00	5,42	21,77	100/5
0,08	0,00	8,10	32,56	150/7
0,10	0,00	9,80	39,40	180/10
0,10	0,00	10,32	41,47	190/10

Технология приготовления:

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

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

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 414

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., Тутьельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	брутто, гр	нетто, гр	брутто, гр	нетто, гр	брутто, гр	нетто, гр
Кофейный напиток	2,13	2,13	3,00	3,00	3,33	3,33
Сахар	7,46	7,46	10,00	10,00	11,11	11,11
Молоко	80,00	80,00	90,00	90,00	100,00	100,00
Вода	96,00	96,00	108,00	108,00	120,00	120,00
Выход:	-	160	-	180	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,72	1,33	8,22	47,53	100
2,48	1,92	11,84	75,12	160
2,79	2,16	13,32	84,51	180
3,10	2,40	14,80	93,90	200

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.

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

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
 ИП Мордвинцева Е.А.
 Е.А.Мордвинцева
 дата

Технологическая карта № 419

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			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Молоко	168,00	160,00	189,00	180,00
Выход:	-	160	-	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,80	2,45	4,65	52,40	100
4,48	3,92	7,44	83,84	160
5,04	4,41	8,37	94,32	180

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

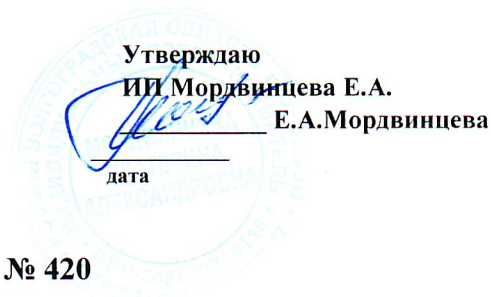
Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченного молока, приятный

Повар-бригадир _____ / _____ /



Технологическая карта № 420

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., Тутьян В.А. , 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Кефир	186,30	180,00	207,00	200,00
Ряженка	186,30	180,00	207,00	200,00
Снежок	186,30	180,00	207,00	200,00
Выход:	-	180	-	200

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Выход, г
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Кефир	2,80	2,45	3,90	51,40	100
Кефир	5,04	4,41	7,02	92,52	180
Кефир	5,60	4,90	7,80	102,80	200
Ряженка	2,80	2,45	3,90	51,40	100
Ряженка	5,04	4,41	7,02	92,52	180
Ряженка	5,60	4,90	7,80	102,80	200
Снежок	2,80	2,50	11,00	78,00	100
Снежок	5,04	4,50	19,80	140,40	180
Снежок	5,60	5,00	22,00	156,00	200

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

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 390

Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: 390

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки	34,05	30,00	36,32	32,00	40,86	36,00
Вода	129,00	129,00	137,60	137,60	154,80	154,80
Сахар	15,00	15,00	16,00	16,00	18,00	18,00
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,16	0,16	0,18	0,18
Выход:	-	150	-	160	-	180

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,06	0,06	11,61	47,78	100
0,08	0,08	17,42	71,67	150
0,09	0,09	18,58	76,44	160
0,10	0,10	20,90	86,00	180

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 сердцевин и плодоножки, нарезаны дольками;

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло - сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 100

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., Тютельян В.А., 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105,00	105,00	112,00	112,00	140,00	140,00	175,00	175,00
Вода	45,00	45,0	48,00	48,00	60,00	60,00	75,00	75,00
Макаронные изделия	12,00	12,00	12,80	12,80	16,00	16,00	20,00	20,00
Масло сливочное	1,50	1,50	1,60	1,60	2,00	2,00	2,50	2,50
Сахар	1,20	1,20	1,28	1,28	1,60	1,60	2,00	2,00
Соль йодированная	0,10	0,10	0,11	0,11	0,14	0,14	0,20	0,20
Выход	-	150/1,5	-	160/2	-	200/2	-	250/2

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2,87	2,52	9,75	74,21	100
4,36	3,83	14,81	112,71	150/1,5
4,65	4,09	15,80	120,22	160/2
5,80	5,10	19,70	149,90	200/2
7,26	6,39	24,69	187,38	250/2

Технология приготовления:

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

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева
_____ дата

Технологическая карта № 199

Наименование изделия: Каша жидкая (пшеничная)

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15,00	15,00	16,00	16,00	20,00	20,00
Молоко	51,00	51,00	54,40	54,40	68,00	68,00
Вода	75,00	75,00	80,00	80,00	100,00	100,00
Сахар	4,00	4,00	4,27	4,27	5,00	5,00
Масло сливочное	4,00	4,00	4,00	4,00	5,00	5,00
Соль йодированная	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
Выход	-	150/4	-	160/4	-	200/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
4,54	2,24	19,12	114,68	100
6,99	3,46	29,45	176,61	150/4
7,44	3,68	31,36	188,08	160/4
9,30	4,60	39,20	235,10	200/5

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, 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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
 ИП Мордвинцева Е.А.
 Е.А.Мордвинцева

 дата

Технологическая карта № 227

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			
	Брутто, шт	Нетто, г	Брутто, шт	Нетто, г
Яйца	1	40,00	1	40,00
Выход	-	1 шт	-	1 шт

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
13,75	12,50	0,75	171,50	100
5,50	5,00	0,30	68,60	40

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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 386

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры: 386

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	169,50	150,00	226,00	200,00
Бананы	195,00	150,00	260,00	200,00
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления:

Фрукты свежие с удалённым семенным гнездом подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрукты, уложенные на десертную тарелку

Консистенция: соответствует фрукту

Цвет: соответствует виду фрукта

Вкус: соответствует виду фрукта

Запах: соответствует виду фрукта

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Выход, г
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Яблоки	0,41	0,41	9,50	45,58	100
Яблоки	0,62	0,62	14,25	68,37	150
Яблоки	0,83	0,83	19,00	91,16	200
Бананы	1,53	0,53	21,00	96,00	100
Бананы	2,30	0,80	31,50	144,00	150
Бананы	3,07	1,06	42,00	192,00	200

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 387

Наименование изделия: Фрукты свежие

Номер рецептуры: 387

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Апельсины	222,00	150,00	293,00	200,00
Выход	-	150	-	200

Технология приготовления:

Фрукты свежие с удалённым семенным гнездом подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрукты, уложенные на десертную тарелку

Консистенция: соответствует фрукту

Цвет: соответствует виду фрукта

Вкус: соответствует виду фрукта

Запах: соответствует виду фрукта

Химический состав данного блюда

Наименование сырья	Пищевые вещества				Выход, г
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
Апельсины	0,90	0,20	8,10	36,00	100
Апельсины	1,35	0,30	12,15	54,00	150
Апельсины	1,80	0,40	16,20	72,00	200

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева
дата

Технологическая карта 63

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем со сметаной

Номер рецептуры: 63

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	32,00	25,60	40,00	32,00
Капуста белокочанная свежая	16,00	12,80	20,00	16,00
Картофель	17,41	12,80	21,76	16,00
Морковь	10,00	8,00	12,50	10,00
Лук репчатый	8,00	6,40	10,00	8,00
Масло растительное	3,20	3,20	4,00	4,00
Сахар	1,60	1,60	2,00	2,00
Томатное пюре	4,80	4,80	6,00	6,00
Вода или бульон	128,00	128,00	160,00	160,00
Соль йодированная	0,24	0,24	0,30	0,30
Сметана	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход	-	160/5	-	200/5

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,83	2,47	5,11	46,25	100
1,33	3,95	8,18	74,00	160/5
1,66	4,94	10,22	92,50	200/5

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм). Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения.

Требования к качеству:

На поверхности блестящие жиры светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая.

Вкус сладко - кисловатый.

Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

И.Н. Мордвинцева Е.А.

Е.А. Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 219

Наименование изделия: Макароны 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			
	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:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
3,61	2,71	22,57	135,48	100
4,88	3,66	30,47	182,90	130/5
5,60	4,20	34,98	210,00	150/5

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта 63

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 63

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	32,00	25,60	40,00	32,00
Капуста белокочанная свежая	16,00	12,80	20,00	16,00
Картофель	17,41	12,80	21,76	16,00
Морковь	10,00	8,00	12,50	10,00
Лук репчатый	8,00	6,40	10,00	8,00
Масло растительное	3,20	3,20	4,00	4,00
Сахар	1,60	1,60	2,00	2,00
Томатное пюре	4,80	4,80	6,00	6,00
Вода или бульон	128,00	128,00	160,00	160,00
Соль йодированная	0,24	0,24	0,30	0,30
Выход	-	160	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,75	2,00	5,00	41,25	100
1,20	3,20	8,00	66,00	160
1,50	4,00	10,00	82,50	200

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусочками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм). Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, коренья, пассерованный лук с морковью, томатное пюре, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром. За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения.

Требования к качеству:

На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая.

Вкус сладко - кисловатый.

Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 339

Наименование изделия: Пюре картофельное

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	136,80	102,60	148,20	111,15	171,00	128,25
Масло сливочное	4,00	4,00	4,55	4,55	5,00	5,00
Молоко	18,96	18,00	20,54	19,50	23,70	22,50
Соль йодированная	0,90	0,90	0,98	0,98	1,13	1,13
Выход	-	120	-	130	-	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2,13	3,07	14,27	95,93	100
2,56	3,68	17,12	115,12	120
2,77	3,99	18,55	124,71	130
3,20	4,60	21,40	143,90	150

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.

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 солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева
дата

Технологическая карта № 609

Наименование изделия: Печенье п/п

Номер рецептуры: б/н

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания - Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное из муки первого сорта	20,00	20,00	40,00	40,00
Выход	-	20	-	40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
7,50	10,00	74,50	417,00	100
1,50	2,00	14,90	83,40	20
3,00	4,00	29,80	166,80	40

Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Форма изделия должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне.

Вкус и запах приятные.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 229

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	70,73	70,73	77,80	77,80	84,70	84,70
Молоко	24,64	24,64	27,10	27,10	29,57	29,57
Соль йодированная	0,23	0,23	0,25	0,25	0,27	0,27
Масло сливочное	3,85	3,85	4,24	4,24	4,62	4,62
Выход	-	100	-	110	-	120

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	
11,24	18,04	1,98	236,44	100
12,36	19,84	2,18	260,08	110
13,49	21,65	2,38	283,73	120

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). 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.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтый

Вкус: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 57

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., Тутьянов В.А. , 2016г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	42,00	40,00	52,50	50,00	63,00	60,00
Выход	-	40	-	50	-	60

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,74	3,54	3,06	47,60	40
0,92	4,42	3,83	59,50	50
1,11	5,31	4,59	71,40	60
1,85	8,85	7,65	119,00	100

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

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

И.П. Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 292

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	75,68	75,68	100,90	100,90
Картофель	103,64	77,73	138,19	103,64
Лук репчатый	11,93	10,23	15,91	13,64
Масло сливочное	3,50	3,50	4,67	4,67
Томат-пюре	4,77	4,77	6,36	6,36
Соль йодированная	0,90	0,90	1,20	1,20
Выход	-	150	-	200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
11,90	11,05	10,35	191,15	100
17,85	16,58	15,53	286,73	150
23,80	22,11	20,71	382,31	200

Технология приготовления:

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон, картофель и лук - кубиками. Затем мясо обжаривают до образования легкой румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 321

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	70,00	68,33	84,00	82,0	93,33	91,11
Масло растительное	3,00	3,00	3,60	3,60	4,00	4,00
Морковь	10,05	7,95	12,06	9,54	13,40	10,60
Лук репчатый	9,45	7,95	11,34	9,54	12,60	10,60
Крупа рисовая	34,95	34,95	41,94	41,94	46,60	46,60
Соль йодированная	0,17	0,17	0,20	0,20	0,23	0,23
Выход	-	150	-	180,0	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
11,80	130,00	16,86	235,80	100
17,70	19,50	25,30	353,70	150
21,24	23,40	30,36	424,44	180
23,60	260,00	33,72	471,60	200

Технология приготовления:

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, масло растительное, 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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 366

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	15,00	15,00	25,00	25,00
Масло сливочное	1,50	1,50	2,50	2,50
Мука пшеничная	1,50	1,50	2,50	2,50
Томатное пюре	4,50	4,50	7,50	7,50
Сахар	0,54	0,54	0,90	0,90
Соль	0,30	0,30	0,50	0,50
Выход	-	30	-	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,40	1,40	1,90	23,30	30
0,67	2,33	3,17	38,83	50
1,33	4,66	6,34	77,66	100

Технология приготовления:

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре и варят 25—30 минут. В конце варки добавляют сахар, йодированную соль, сливочное масло

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности.

Консистенция вязкая, эластичная, нежная.

Цвет: красный.

Вкус: вкус кисло - сладкий, аромат томата, сливочного масла, не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

Запах: продуктов, входящий в соус.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 369

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	25,00	25,00	500,00	500,00
Масло сливочное	2,25	2,25	45,00	45,00
Мука пшеничная	2,25	2,25	45,00	45,00
Вода	25,00	25,00	500,00	500,00
Сахар	4,00	4,00	80,00	80,00
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:

Пищевые вещества				Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,90	1,80	5,60	43,70	50
1,80	3,60	11,20	87,40	100
18,00	36,00	112,00	874,00	1000

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 272

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. Тютельяна. – 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	45,42	40,20	52,99	46,90	60,56	53,60
Морковь	16,32	13,08	19,04	15,26	21,76	17,44
Хлеб пшеничный	4,80	4,80	5,60	5,60	6,40	6,40
Лук репчатый	6,00	4,80	7,00	5,60	8,00	6,40
Яйца	8,58	7,80	10,01	9,10	11,44	10,40
Молоко	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00
Масло сливочное	1,80	1,80	2,10	2,10	2,40	2,40
Соль йодированная	0,24	0,24	0,28	0,28	0,32	0,32
Масло сливочное	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход с маслом сливочным	-	60/5	-	70/5	-	80/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
17,94	13,69	18,20	279,93	60/5
20,70	15,80	21,00	323,00	70/5
23,46	17,91	23,80	366,07	80/5
27,60	21,06	28,00	430,66	100

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.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 252

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			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	66,12	64,80	82,65	81,00
Крупа манная	7,20	7,20	9,00	9,00
Сахар	16,80	16,80	21,00	21,00
Морковь	28,80	21,60	36,00	27,00
Яйца	1/8 шт	4,80	1/6 шт	6,00
Молоко	21,60	21,60	27,00	27,00
Масло растительное	4,80	4,80	6,00	6,00
Сухари	4,80	4,80	6,00	6,00
Сметана	4,80	4,80	6,00	6,00
Соль йодированная	0,10	0,10	0,12	0,12
Выход	-	120,00	-	150,00

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
12,07	10,20	23,87	238,00	100
14,48	12,24	28,64	285,60	120
18,10	15,30	35,80	357,00	150

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.

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

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 88

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					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	27,98	21,00	29,84	22,40	37,30	28,00
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия	6,00	6,00	6,40	6,40	8,00	8,00
Лук репчатый	1,80	1,50	1,92	1,60	2,40	2,00
Морковь	1,88	1,50	2,00	1,60	2,50	2,00
Масло растительное	0,75	0,75	0,80	0,80	1,00	1,00
Вода	135,00	135,00	144,00	144,00	180,00	180,00
Соль йодированная	0,75	0,75	0,80	0,80	1,00	1,00
Выход	-	150	-	160	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1,50	1,10	85,00	49,95	100
2,25	1,65	127,50	74,93	150
2,40	1,76	136,00	79,92	160
3,00	2,20	170,00	99,90	200

Технология приготовления:

Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают с добавлением воды (20% к массе) и маслом. Очищенный картофель нарезают брусочками, кладут в кипящую воду или бульон и варят 7-10 мин., затем добавляют вермишель или лапшу, припущенные овощи, соль и варят 7-10 мин. до готовности.

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.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 86

Наименование изделия: Суп картофельный с крупой (рисовая)

Номер рецептуры: 86

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	56,25	45,00	60,00	48,00	75,00	60,00
Крупа рисовая	3,00	3,00	3,20	3,20	4,00	4,00
Морковь	7,50	6,00	8,00	6,40	10,00	8,00
Лук репчатый	7,13	6,00	7,60	6,40	9,50	8,00
Масло растительное	1,80	1,80	1,92	1,92	2,40	2,40
Бульон или вода	114,00	114,00	121,60	121,60	152,00	152,00
Соль йодированная	0,15	0,15	0,16	0,16	0,20	0,20
Выход	-	150	-	160	-	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1,20	1,05	7,25	43,30	100
1,80	1,58	10,88	64,95	150
1,92	1,68	11,60	69,28	160
2,40	2,10	14,50	86,60	200

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Требования к качеству:

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

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю
ИП Мордвинцева Е.А.
Е.А.Мордвинцева
дата

Технологическая карта № 322

Наименование изделия: Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания – Уфа. Составители: Маннанова Н.А., Елпаева А.В., Хасанова Р.З., Матюшко В.С. и др., 2010 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы (полуфабрикат)	45,00	44,00	52,50	51,33	60,00	58,66
Хлеб пшеничный	11,00	11,00	12,83	12,83	14,67	14,67
Молоко	16,00	16,00	18,67	18,67	21,33	21,33
Масло сливочное	2,00	2,00	2,33	2,33	2,67	2,67
Соль йодированная	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
Сухари панировочные	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
Выход	-	60	-	70	-	80

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
9,86	9,94	9,86	169,46	60
11,50	16,50	11,50	197,70	70
13,15	13,25	13,15	225,95	80
16,43	16,57	16,43	282,43	100

Технология приготовления:

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

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 91

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 91

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания - Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	42,47	31,82	50,09	39,78
Морковь	7,96	6,37	9,95	7,96
Лук репчатый	7,63	6,37	9,54	7,96
Масло подсолнечное	1,59	1,59	1,99	1,99
Вода или бульон	-	119,32	149,15	149,15
Клецки мучные № 178	-	16,00	-	20,00
Выход		160/16		200/20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,82	1,41	5,32	37,59	100
1,44	2,48	9,36	66,16	160/16
1,80	3,10	11,70	82,70	200/20

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

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

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; клецки – упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Вкус: овощей и картофеля, продуктов, входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта №

Наименование изделия: Клецки мучные

Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания - Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука	4,93	4,93	6,16	6,16
Вода	7,73	7,73	9,66	9,66
Соль поваренная пищевая	0,14	0,14	0,18	0,18
Яйцо	1,41	1,41	1,76	1,76
Масло сливочное	0,56	0,56	0,70	0,70
Выход		16		20

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,94	0,88	3,83	27,01	16
1,18	1,10	4,79	33,76	20
5,88	5,50	23,94	168,81	100

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: клецки одинакового размера.

Консистенция мягкая, нежная.

Цвет кремовый.

Вкус отварного теста.

Запах отварного теста.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 148

Наименование изделия: Овощи свежие (порциями)

Номер рецептуры: 148

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений проф.образования./сост.А.Я.Перевалов, Н.В. Тапешкина – Пермь, 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы свежие	40,80	40,00	51,00	50,00
или Помидоры свежие	40,80	40,00	51,00	50,00
Соль пищевая йодированная	0,08	0,08	0,10	0,10
Выход		40		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,28	0,04	0,76	4,40	40
0,35	0,05	0,95	5,50	50
0,70	0,10	1,90	11,00	100

Технология приготовления:

Овощи перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной солью) или подкисленной воде, ошпаривают. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, у томатов вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают кружочками или дольками. Непосредственно перед отпуском добавляют йодированную соль.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды свежие, здоровые, чистые, без механических повреждений

Консистенция: плотная

Вкус и запах: свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Овощи соленые (порциями)

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания - Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Огурцы соленые	42,00	40,00	52,50	50,00
или Помидоры соленые	42,00	40,00	52,50	50,00
Выход		40		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,32	0,04	0,68	5,20	40
0,40	0,05	0,85	6,50	50
0,80	0,10	1,70	13,00	100

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Вкус в меру кислотный;

Цвет и запах приятные, свойственные соленым огурцам и помидорам.

Повар-бригадир _____ / _____ /

Утверждаю

ИП Мордвинцева Е.А.

Е.А.Мордвинцева

дата

Технологическая карта № 564

Наименование изделия: Свекла отварная

Номер рецептуры: стр. 564

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, издание 6-е, переизданное и дополненное, ООО Фирма «Партнер», Уфа, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Свекла	52,23	40,00	65,29	50,00
Выход		40		50

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Выход, г
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
0,53	0,07	2,87	14,00	40
0,66	0,09	3,59	17,50	50
1,32	0,18	7,18	35,00	100

Технология приготовления:

Свеклу промывают, отваривают, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус и запах: свойственный свекле

Повар-бригадир _____ / _____ /