**Технологическая карта № \_1\_\_**

**Наименование изделия: Суп молочный с крупой**

**Номер рецептуры: 170**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 162 | 162 | 180 | 180 |
| Вода | 28 | 28 | 30 | 30 |
| Крупа рисовая, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес» | 11 | 11 | 12 | 12 |
| Или ячневая, гречневая, перловая, пшено | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,2 | 6,0 | 16,5 | 140,4 | 1,1 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,76 | 6,63 | 18,28 | 156 | 1,17 |

**Технология приготовления**

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

Рисовую, гречневую крупу, хлопья геркулес варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Манную крупу предварительно просеивают, подсушивают, всыпают в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности. Готовый суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* Крупа хорошо набухла, не разварена.

*Консистенция:* круп мягкая, супа - жидкая.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока.

**Технологическая карта № \_2**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком**

**Номер рецептуры: 513,514**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток злаковый ) суррогатный), в т.ч. из цикория | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Вода | 66 | 66 | 78 | 78 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,12 | 3,36 | 13,84 | 96,00 | 1,30 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,72 | 4,02 | 17,80 | 120,00 | 1,56 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло коричневый.

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

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта № \_3\_\_**

**Наименование изделия:** **Бутерброд с маслом и сыром**

**Номер рецептуры:3**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Сыр твердый | 4,3 | 4 | 9,7 | 9 |
| Выход с маслом и сыром |  | 20/5/4 |  | 25/5/9 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,49 | 4,91 | 9,90 | 94,00 | 0,03 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,03 | 6,42 | 12,36 | 124 | 0,06 |

**Технология приготовления**

Масло сливочное и сыр предварительно зачищают. Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом, сверху – сыр прямоугольной или треугольной формы.

Температура подачи 15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Вкус:* сыра, масла сливочного и хлеба (батона).

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом (батона).

**Технологическая карта № \_4\_\_**

**Наименование изделия: Вареники ленивые с маслом сливочным**

**Номер рецептуры:331**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 67 | 66 | 100 | 99 |
| Мука пшеничная | 14 | 14 | 21 | 21 |
| Сахар | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | ¼ шт. | 9 |
| Вареники ленивые (полуфабрикат) |  | 92 |  | 138 |
| Масса вареных вареников |  | 80 |  | 120 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход вареников ленивых с маслом сливочным |  | 80/2 |  | 120/3 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,13 | 7,77 | 17,67 | 195,13 | 0,16 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,69 | 11,66 | 26,50 | 292,69 | 0,24 |

**Технология приготовления**

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

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм. И разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы.

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Соотношение вареников и воды 1:5. Отпускают вареники с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки прямоугольной и треугольной формы.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное изделие

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

**Технологическая карта № \_5\_\_**

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

**Номер рецептуры:133**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 9 | 8 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 11 | 8 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 24 | 19 | 40 | 32 |
| С 1 января до 1 сентября | 26 | 19 | 43 | 32 |
| Капуста свежая | 12 | 10 | 20 | 16 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 13 | 10 | 22 | 16 |
| с 31.10-31.12 | 14 | 10 | 23 | 16 |
| с 31.12-28.02 | 15 | 10 | 25 | 16 |
| с 29.02-01.09 | 16 | 0 | 26 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8 | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 9 | 6 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 5 | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Лимонная кислота | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 90 | 90 | 150 | 150 |
| Выход |  | 120 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 5 |  | 8 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 120/5/9 |  | 200/8/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,69 | 2,45 | 4,69 | 52,61 | 4,68 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,51 | 5,27 | 9,77 | 206 | 9,74 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_6\_\_**

**Наименование изделия: Котлеты**,  **биточки**, **шницели из говядины**

**Номер рецептуры: 386**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 38 | 34 | 38 | 34 |
| Или говядина 1 категории на костях | 46 | 34 | 46 | 34 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Сухари | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/13 шт. | 3 | 1/13 шт. | 3 |
| Хлеб пшеничный | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката |  | 61 |  | 61 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса готовых изделий |  | 50 |  | 50 |
| Выход |  | 50 |  | 50 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,03 | 5,73 | 5,11 | 99,38 | 0,58 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,03 | 5,73 | 5,11 | 99,38 | 0,58 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки овально-приплюснутой формы или шницели плоскоовальной формы, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная

*Цвет:* корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

*Вкус и запах:* жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Технологическая карта № \_7\_\_**

**Наименование изделия: Соус красный основной**

**Номер рецептуры: 228**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 1,7 | 1,7 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 1,67 | 1,7 |
| Томатная паста | 0,2 | 0,2 | 0,5 | 0,5 |
| Лук | 1,5 | 1,3 | 2,8 | 2,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 5,3 | 4 | 11 | 8 |
| Бульон или вода | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Выход |  | 20 |  | 40 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,17 | 0,64 | 0,94 | 9,71 | 0,27 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,33 | 1,28 | 1,89 | 19,43 | 0,55 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* кремовый.

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

*Запах:* овощей в сочетании с томатной пастой.

**Технологическая карта № \_8\_\_**

**Наименование изделия: Картофельное пюре**

**Номер рецептуры:434**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 141 | 107 | 141 | 107 |
| с 31.10-31.12 | 153 | 107 | 153 | 107 |
| с 31.12-28.02 | 164 | 107 | 164 | 107 |
| с 29.02-01.09 | 178 | 107 | 178 | 107 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Масса кипяченого молока |  | 19 |  | 19 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход |  | 125 |  | 125 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,54 | 4,37 | 15,05 | 118,34 | 12 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,54 | 4,37 | 15,05 | 118,34 | 12 |

**Технология приготовления**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать овощепротирочную машину!

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80º С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения. Смесь прогревают, взбивая, на водяной бане при температуре 100º С 5-6 минут.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № \_9\_\_**

**Наименование изделия: Компот из сухофруктов**

**Номер рецептуры:527,531**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или курага | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или чернослив | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или урюк | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или изюм | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или яблоки сушеные | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Или груши сушеные | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Сахар-песок | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Вода | 143 | 143 | 143 | 143 |
| Выход |  | 150 |  | 150 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,42 | 0 | 17,45 | 74 | 0,38 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,42 | 0 | 17,45 | 74 | 0,38 |

**Технология приготовления**

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Плоды перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

*Запах* соответствующих сухофруктов.

**Технологическая карта № \_10\_\_**

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

**Номер рецептуры:272**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлопья овсяная «Геркулес» | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 32 | 32 | 36 | 36 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,7 | 7,7 | 19,7 | 168,3 | 1,8 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,35 | 8,51 | 21,86 | 187 | 1,95 |

**Технология приготовления**

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* коричневый.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_11\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с изюмом**

**Номер рецептуры:562**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 27 | 27 | 32 | 32 |
| Сахар | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Мука на подпыл | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Фарш |  | 25 |  | 29 |
| Жир для смазки листов | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Яйцо для смазки пирожков | 1/40 шт. | 0,9 | 1/27 шт. | 1,5 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,98 | 1,86 | 24,95 | 133,73 | 0,12 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,47 | 2,17 | 29,11 | 156,01 | 0,14 |

**Технология приготовления**

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

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

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:* свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

**Фарш из изюма**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Изюм | 22 | 21 | 28 | 27 |
| Сахар | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Выход |  | 25 |  | 33 |

**Технология приготовления**

Замоченный на 10-15минут изюм тщательно промывают в теплой воде, добавляют сахар.

**Технологическая карта № \_12\_\_**

**Наименование изделия: Картофель тушеный**

**Номер рецептуры:431**

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

**В сборнике рецептур указан картофель отварной. В данной рецептуре готовится и подается картофель тушеный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 130 | 98 | 130 | 98 |
| с 31.10-31.12 | 140 | 98 | 140 | 98 |
| с 31.12-28.02 | 151 | 98 | 151 | 98 |
| с 29.02-01.09 | 164 | 98 | 164 | 98 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 28 | 22 | 28 | 22 |
| С 1 января до 1 сентября | 29 | 22 | 29 | 22 |
| Выход |  | 120 |  | 120 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,27 | 3,88 | 14,94 | 111 | 8,28 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,27 | 3,88 | 14,94 | 111 | 8,28 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* овощей, вкус солоноватый.

**Технологическая карта № \_13\_\_**

**Наименование изделия: Чай с сахаром**

**Номер рецептуры:501,502,503**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 50 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Вода | 110 | 110 | 130 | 130 |
| Выход с сахаром |  | 150/9 |  | 180/12 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0 | 0 | 8,98 | 30 | 0,27 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0 | 0 | 11,98 | 43 | 0 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта № \_14**

**Наименование изделия: Каша «Дружба»**

**Номер рецептуры:266**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Крупа пшено | 13 | 13 | 16 | 16 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 113 | 113 | 136 | 136 |
| Вода | 26 | 26 | 31 | 31 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса каши |  | 148 |  | 178 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,4 | 7,0 | 29,8 | 206,4 | 1,8 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,4 | 7,0 | 29,8 | 206,4 | 1,8 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи +60…+65º С.

**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.

**Технологическая карта № \_15**

**Наименование изделия: Какао с молоком**

**Номер рецептуры:508,509**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 100 | 100 | 120 | 120 |
| Вода | 58 | 58 | 69 | 69 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,04 | 3,35 | 13,78 | 97,00 | 1,30 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,65 | 4,02 | 17,74 | 121,00 | 1,56 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи +60…+65º С.

**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.

**Технологическая карта № \_16**

**Наименование изделия:1**

**Номер рецептуры: Бутерброд с маслом**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход |  | 20/5 |  | 25/5 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,56 | 3,73 | 9,9 | 79 | 0 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,94 | 3,77 | 12,36 | 91 | 0 |

**Технология приготовления**

Масло сливочное предварительно зачищаю. Ломтик хлеба (батона) намазывают маслом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба (батона), намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона).

*Вкус:* масла сливочного в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* масла сливочного в сочетании со свежим (батоном).

**Технологическая карта № \_17\_\_**

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

**Номер рецептуры: 121**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая (промышленного производства) | 47 | 45 | 63 | 60 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,54 | 2,12 | 3,47 | 35,10 | 4,32 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,8 | 5,76 |

**Технология приготовления**

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

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

**Технологическая карта № \_18\_**

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

**Номер рецептуры: 121**

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,8 | 5,76 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,72 | 2,82 | 4,62 | 46,8 | 5,76 |

**Технология приготовления**

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

Икру кабачковую (промышленного производства) перед подачей прогревают в жарочном шкафу, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная,мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

**Технологическая карта № \_19\_\_**

**Наименование изделия: Жаркое по-домашнему**

**Номер рецептуры:374**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 64 | 47 | 64 | 47 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 52 | 47 | 52 | 47 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 114 | 86 | 114 | 86 |
| с 31.10-31.12 | 123 | 86 | 123 | 86 |
| с 31.12-28.02 | 132 | 86 | 132 | 86 |
| с 29.02-01.09 | 144 | 86 | 144 | 86 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 29 | 23 | 29 | 23 |
| С 1 января до 1 сентября | 31 | 23 | 31 | 23 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 30 |  | 30 |
| Масса готовых овощей |  | 130 |  | 130 |
| Выход |  | 160 |  | 160 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,20 | 8,76 | 13,58 | 161,96 | 1,47 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,20 | 8,76 | 13,58 | 161,96 | 1,47 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатная паста, соль и бульон, затем тушат до готовности.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта № \_\_20\_**

**Наименование изделия: Кисель из концентрата на плодовых или ягодных концентратах**

**Номер рецептуры:516**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисель из концентрата\* | 13 | 13 | 20 | 20 |
| Вода | 99 | 99 | 158 | 158 |
| Сахар | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 100 |  | 160 |

Примечание: \* - в составе концентрированных киселей содержится:

Крахмала 35- 40% -7-8 гр., 4,5-5 гр.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,00 | 0,00 | 14,34 | 55,00 | 0,00 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0 | 0 | 22,95 | 88 | 0 |

**Технология приготовления**

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

*Консистенция:* однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

*Цвет:* соответствует.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* свежих ягод или плодов.

**Технологическая карта № \_21**

**Наименование изделия: Кисломолочный продукт**

**Номер рецептуры:535**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кисломолочный продукт (йогурт,ряженка, снежок, бифидок, биобаланс и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 154 | 150 | 185 | 180 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,35 | 4,8 | 6,0 | 88,5 | 1,05 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,22 | 5,76 | 7,2 | 106,2 | 1,26 |

**Технология приготовления**

Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15°C **±**2°C, но не более одного часа.

Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* белый или с кремовым оттенком.

*Вкус:* молочнокислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

**Технологическая карта № 22**

**Наименование изделия: Запеканка из творога**

**Номер рецептуры:319**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 62 | 61 | 95 | 94 |
| Крупа манная | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Или мука пшеничная | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % для каши | 16 | 16 | 24 | 24 |
| Сахар | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/20 шт. | 1,95 | 1/13 шт. | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сухари | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готовой запеканки |  | 65 |  | 100 |
| Выход |  | 65 |  | 100 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,50 | 3,57 | 13,22 | 92,25 | 0,99 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,67 | 4,76 | 17,63 | 123 | 1,32 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

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

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

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

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.

**Технологическая карта № \_23**

**Наименование изделия: Каша жидкая ячневая молочная**

**Номер рецептуры:261**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа ячневая | 23 | 23 | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 31 | 31 | 35 | 35 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,0 | 6,8 | 25,3 | 183,6 | 1,8 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,64 | 7,59 | 28,13 | 204 | 1,95 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* коричневый.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_24**

**Наименование изделия: Салат из зеленого горошка (кукурузы) с луком репчатым**

**Номер рецептуры:54**

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

**В сборнике рецептур указан салат из свеклы с зеленым горошком. В данной рецептуре зеленый горошек или кукуруза подается с луком репчатым**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 54 | 54 | 71 | 71 |
| Или кукуруза консервированная | 58 | 58 | 77 | 77 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 35 |  | 46 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,19 | 3,81 | 2,93 | 50,25 | 2,4 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,57 | 5,08 | 3,9 | 67 | 3,2 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Консервированный зеленый горошек (кукурузу) предварительно кипятят, охлаждают, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* круглая форма - горошка зеленого, кукурузы -продолговатая.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленого горошка - зеленый, желтый - кукурузы.

*Вкус:* горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* горошка отварного (кукурузы) с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № \_25\_\_**

**Наименование изделия: Рассольник ленинградский, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:139**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 9 | 8 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 11 | 8 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 48 | 36 | 80 | 60 |
| с 31.10-31.12 | 51 | 36 | 86 | 60 |
| с 31.12-28.02 | 55 | 36 | 92 | 60 |
| с 29.02-01.09 | 60 | 36 | 100 | 60 |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 5 | 4 |
| Огурцы соленые | 8 | 7 | 14 | 12 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 90 | 90 | 150 | 150 |
| Выход |  | 120 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 5 |  | 8 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 120/5/9 |  | 200/8/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,96 | 2,45 | 10,05 | 66,07 | 3,94 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,27 | 4,09 | 16,75 | 110,11 | 6,57 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, приятный – овощей.

**Технологическая карта № \_26\_\_**

**Наименование изделия: Бефстроганов из отварной говядины**

**Номер рецептуры:372**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 54 | 49 | 73 | 66 |
| Или говядина 1 категории на костях | 67 | 49 | 90 | 66 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 3,1 | 2,5 | 3,8 | 3 |
| С 1 января до 1 сентября | 3,3 | 2,5 | 4 | 3 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 3 | 2 |
| Масса отварного мяса |  | 30 |  | 40 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 6,3 | 5 |
| С 1 января до 1 сентября | 5,4 | 4 | 6,7 | 5 |
| Масса отварной моркови |  | 4 |  | 4,5 |
| Соус сметанный |  | 30 |  | 40 |
| Мука пшеничная | 1,2 | 1,2 | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Овощной отвар или вода | 23 | 23 | 30 | 30 |
| Масса соуса |  | 23 |  | 30 |
| Сметана | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Выход с соусом сметанным |  | 30/30 |  | 40/40 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,74 | 8,17 | 1,47 | 110,4 | 0,14 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,32 | 10,89 | 1,96 | 147,20 | 0,19 |

**Технология приготовления**

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длинной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку.

*Консистенция:* мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* мяса - серый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

*Вкус:* вареного мяса, умеренно соленый.

*Запах:* мяса с ароматом сметаны, моркови.

**Технологическая карта № \_27\_\_**

**Наименование изделия: Колбасные изделия отварные**

**Номер рецептуры:400**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Колбасные изделия (для питания дошкольников) |  |  | 51 | 50 |
| Выход |  |  |  | 50 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,7 | 7,36 | 0,60 | 100,21 | 0 |

**Технология приготовления**

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

При отпуске колбасные изделия гарнируют.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло - розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежепрогретых колбасных изделий.

**Технологическая карта № \_28\_\_**

**Наименование изделия: Ватрушка с творогом из дрожжевого теста**

**Номер рецептуры:560, 626,627**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 29 | 29 | 34 | 34 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйцо | 1/24 шт. | 1,7 | 1/20 шт. | 2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Тесто дрожжевое |  | 46 |  | 54 |
| Мука на подпыл | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Фарш творожный |  | 24 |  | 28 |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 21,5 | 21 | 25,5 | 25 |
| Яйца | 1/24 шт. | 1,7 | 1/20 шт. | 2 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Ванилин | 0,002 | 0,002 | 0,003 | 0,0023 |
| Яйцо для смазки | 1/24 шт. | 1,7 | 1/20 шт. | 2 |
| Жир для смазки листов | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,8 | 3,68 | 20,99 | 156,25 | 0,25 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,8 | 3,69 | 20,98 | 156,3 | 0,26 |

**Технология приготовления**

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

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

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из тес­та разделывают булочки круглой формы, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, кото­рое заполняют начинкой - творогом. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Для приготовления творожного фарша: творог пропускают через протирочную машинную, Затем добавляют яйца, муку, сахар и все тщательно перемешивают.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, в середине фарш.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию и творогу.

*Запах:* свойственный данному изделию и творогу.

**Технологическая карта № \_29\_\_**

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

**Номер рецептуры:351**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 58 | 40 | 77 | 53 |
| Или хек потрошенный без головы | 62 | 40 | 83 | 53 |
| Или терпуг неразделанный | 72 | 40 | 96 | 53 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 59 | 40 | 79 | 53 |
| Хлеб пшеничный | 11 | 11 | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 8 | 7 |
| Яйца | 1/5 шт. | 8 | 1/4 шт. | 11 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 8 | 8 | 11 | 11 |
| Масса полуфабриката |  | 70 |  | 93 |
| Сухари | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса готовых изделий |  | 60 |  | 80 |
| Выход |  | 60 |  | 80 |

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,85 | 3,26 | 21,23 | 85,5 | 0,32 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,80 | 4,35 | 28,31 | 114,00 | 0,43 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают че­рез мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом и репчатым бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоскоовальной формы панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280˚ С в течение 20-25 мин.

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, или биточки - овально-приплюснутой формы, или шницели плоско-овальной формы акку­ратно уложены, сбоку гарнир и соус.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

*Цвет:* корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

*Вкус и запах:* жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

**Технологическая карта № \_30\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия отварные**

**Номер рецептуры:297**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия группы А | 34 | 34 | 58 | 58 |
| Вода | 204 | 204 | 348 | 348 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 97 |  | 165 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |  | 170 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,9 | 5,2 | 36,3 | 210,8 | 0 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,29 | 4,23 | 36,85 | 203 | 0 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160º С 5 минут.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма макаронных изделия сохранена, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* отварных макаронных изделия в сочетании со сливочным маслом, вкус солоноватый.

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании со сливочным маслом.

**Технологическая карта № \_31\_\_**

**Наименование изделия: Чай с лимоном**

**Номер рецептуры:501,504,505**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 50 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Лимон свежий | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Вода | 110 | 110 | 130 | 130 |
| Выход |  | 150/9/4 |  | 180/12/5 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,04 | 0 | 9,10 | 35 | 1,6 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,04 | 0 | 12,13 | 47 | 2 |

**Технология приготовления**

Чай насыпают на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5-10 минут. В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают 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.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.

**Технологическая карта № \_32\_\_**

**Наименование изделия: Каша жидкая манная молочная**

**Номер рецептуры:268**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 32 | 32 | 36 | 36 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,33 | 5,83 | 24,83 | 172 | 1,5 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,21 | 7,47 | 25,09 | 192 | 1,95 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

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

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_33\_\_**

**Наименование изделия: Сельдь с луком репчатым**

**Номер рецептуры:359**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сельдь | 37 | 23 | 49 | 30 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 4 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 30 |  | 40 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,65 | 3,25 | 0,45 | 58 | 0,5 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,54 | 4,34 | 0,61 | 77,34 | 0,66 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочкам, сверху посыпают бланшированным репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен лук репчатый. Сельдь полита луком репчатым

*Консистенция:* сельди - нежная.

*Цвет:* приятный.

*Вкус:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

*Запах:* сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

**Технологическая карта № 34**

**Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:147**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 9 | 8 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 11 | 8 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 30 | 24 | 50 | 40 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 19 | 14 | 32 | 24 |
| с 31.10-31.12 | 20 | 14 | 34 | 24 |
| с 31.12-28.02 | 22 | 14 | 37 | 24 |
| с 29.02-01.09 | 24 | 14 | 40 | 24 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8 | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 8 | 6 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Томатная паста | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 96 | 96 | 160 | 160 |
| Выход |  | 120 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 5 |  | 8 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 120/5/9 |  | 200/8/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,76 | 2,45 | 4,12 | 53,09 | 6,1 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,94 | 4,09 | 6,86 | 88,49 | 10,2 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят.

При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части щей капуста, нарезанная шашками, морковь и лук репчатый, нарезанные соломкой, картофель - дольками. Капуста и овощи не переварены.

*Консистенция:* коренья и лук мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус и запах:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

**Технологическая карта № \_35\_\_**

**Наименование изделия: Гуляш**

**Номер рецептуры:373**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 56 | 50 | 74 | 66 |
| Или говядина 1 категории на костях | 68 | 50 | 90 | 66 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 2,5 | 2 | 3,8 | 3 |
| С 1 января до 1 сентября | 2,7 | 2 | 4 | 3 |
| Томатная паста | 1 | 1 | 1,7 | 1,7 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса тушеного мяса |  | 30 |  | 40 |
| Масса соуса |  | 30 |  | 40 |
| Выход с соусом |  | 30/30 |  | 40/40 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,12 | 7,67 | 2,06 | 98,25 | 0,25 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,83 | 10,22 | 2,74 | 131 | 0,36 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками, слегка обжаривают, заливают горячей водой, добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованный репчатый лук с морковью и тушат в закрытой посуде.

Затем сливают бульон. Муку пессеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55˚ С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут.

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу отварной говядины.

**Технологическая карта № \_36\_\_**

**Наименование изделия: Напиток из шиповника с курагой или черносливом**

**Номер рецептуры:538,531**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Шиповник | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Курага или чернослив | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сахар | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Вода | 173 | 173 | 173 | 173 |
| Выход |  | 150 |  | 150 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,86 | 0,14 | 19,31 | 87,00 | 50,20 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,86 | 0,14 | 19,31 | 87,00 | 50,20 |

**Технология приготовления**

Плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют изюм или курагу, сахар, и варят до готовности (курагу варят 10-20 минут, изюм 5-10 минут). Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* красно-коричневый.

*Вкус:* сладкий, свойственный шиповнику в сочетании с курагой или изюмом.

*Запах:* шиповника в сочетании с курагой или изюмом.

**Технологическая карта № \_37\_\_**

**Наименование изделия: Омлет натуральный с маслом**

**Номер рецептуры:307**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 1 1/2 шт. | 62 | 2 3/4 шт. | 74 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 68 | 68 | 82 | 82 |
| Масса омлетной смеси |  | 100 |  | 120 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса готового омлета |  | 97 |  | 116 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход с маслом сливочным |  | 100 |  | 120 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 8,6 | 12,02 | 2,33 | 151,33 | 0,23 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,32 | 14,42 | 2,8 | 181,6 | 0,28 |

**Технология приготовления**

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

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта № \_38**

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

**Номер рецептуры:425**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Горошек зеленый или кукуруза консервированные | 33 | 33 | 58 | 58 |
| Масса отварного зеленого горошка или кукурузы (без жидкой части) |  | 20 |  | 35 |
| Выход |  | 20 |  | 35 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1 | 0,04 | 1,66 | 11 | 2,0 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,75 | 0,07 | 2,91 | 19,25 | 3,5 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зеленый горошек или кукурузу предварительно кипятят в собственном соку, охлаждают и порционируют.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* круглая форма.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый.

*Вкус:* горошка отварного.

*Запах:* горошка отварного.

**Технологическая карта № \_39\_\_**

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

**Номер рецептуры:171**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 139 | 139 | 193 | 193 |
| Вода | 28 | 28 | 39 | 39 |
| Макаронные изделия группы А | 12 | 12 | 17 | 17 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,9 | 0,9 | 1,3 | 1,3 |
| Сахар | 1,8 | 1,8 | 2,5 | 2,5 |
| Выход |  | 180 |  | 250 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,0 | 5,3 | 16,4 | 133,2 | 0,9 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,84 | 8,10 | 22,98 | 197,50 | 0,50 |

**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 коровье сладкосливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый.

*Вкус:* сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта № \_40\_\_**

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

**Номер рецептуры: 139,226**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 89 | 61 | 102 | 70 |
| Или хек потрошенный без головы | 82 | 61 | 94 | 70 |
| Или терпуг неразделанный | 121 | 61 | 138 | 70 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 86 | 61 | 98 | 70 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 13 | 11 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 21 | 17 | 24 | 19 |
| С 1 января до 1 сентября | 23 | 17 | 26 | 19 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Соус сметанный |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Овощной отвар или вода | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Масса соуса |  | 15 |  | 17 |
| Сметана | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход соуса |  | 20 |  | 23 |
| Масса тушеной рыбы |  | 50 |  | 57 |
| Масса готовой рыбы с овощами и соусом |  | 70 |  | 80 |
| Выход |  | 70 |  | 80 |

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,11 | 7,19 | 1,52 | 73,23 | 0,94 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 11,55 | 8,22 | 1,74 | 83,69 | 1,07 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию, под углом 90˚ С, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут.

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

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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

*Вкус:* рыбы, солоноватый.

*Запах:* рыбный.

**Технологическая карта № \_41\_\_**

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

**Номер рецептуры:152**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 55 | 41 | 91 | 69 |
| с 31.10-31.12 | 59 | 41 | 98 | 69 |
| с 31.12-28.02 | 64 | 41 | 106 | 69 |
| с 29.02-01.09 | 69 | 41 | 115 | 69 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 9 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6 | 4 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 2 | 2 | 4 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Бульон или вода | 73 | 73 | 121 | 121 |
| Выход |  | 103 |  | 172 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 17 |  | 28 |
| Фарш для фрикаделек: |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 21 | 19 | 35 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях | 26 | 19 | 44 | 32 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 4 | 3 |
| Вода | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Яйца | 1/40 шт. | 1 | 1/20 шт. | 2 |
| Масса полуфабриката |  | 23 |  | 38 |
| Выход фрикаделек |  | 17 |  | 28 |
| Выход супа с мясными фрикадельками |  | 103/17 |  | 172/28 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,12 | 2,54 | 6,97 | 80,28 | 5,05 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,2 | 4,24 | 11,62 | 133,8 | 8,42 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Для приготовления фрикаделек:

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

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

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

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

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

*Запах:* мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта № \_42\_\_**

**Наименование изделия: Плов с птицей**

**Номер рецептуры:411**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 122 | 106 | 122 | 106 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 122 | 106 | 122 | 106 |
| Масса тушек вареных кур |  | 75 |  | 75 |
| Масса отварной мякоти птицы без кожи |  | 40 |  | 40 |
| Масло коровье сладкосливочное | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 19 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 14 | 11 | 24 | 19 |
| С 1 января до 1 сентября | 15 | 11 | 25 | 19 |
| Крупа рисовая | 41 | 41 | 73 | 73 |
| Бульон или вода | 85 | 85 | 148 | 148 |
| Масса готового риса с овощами |  | 115 |  | 200 |
| Выход |  | 155 |  | 240 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 8,3 | 10,06 | 27,87 | 235,22 | 1,15 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 13,52 | 11,82 | 49,93 | 365,00 | 2,55 |

**Технология приготовления**

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

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный рубленый лук, бульон в соответствии с рецептурой, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают на тарелку горкой, так чтобы была отварная мякоть кур.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* птица нарезана кубиками, морковь и лук – соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой.

*Консистенция:* мяса - мягкая, риса - мягкая.

*Цвет:* мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого. *Вкус:* специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

**Технологическая карта № \_43\_\_**

**Наименование изделия: Пирожок печеный из дрожжевого теста с овощным фаршем**

**Номер рецептуры:562,611,612,611,612,615**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сорта | 23 | 23 | 32 | 32 |
| Сахар | 1,4 | 1,4 | 2 | 2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 1/10 шт. | 4 |
| Дрожжи хлебопекарные | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Мука на подпыл | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Фарш |  | 21 |  | 29 |
| Жир для смазки листов | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Яйцо для смазки | 1/40 шт. | 1 | 1/27 шт. | 1,5 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,23 | 3,6 | 20,33 | 135 | 15,43 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,51 | 5,04 | 28,47 | 189 | 21,6 |

**Технология приготовления**

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

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

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, за­катывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защи­пывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндриче­скую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитер­ский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирож­ки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

*Консистенция:* пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* поверхности - светло-коричневый, на разрезе: тес­та - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

*Вкус:* свойственный изделиям из дрожжевого теста.

*Запах:* свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

**Фарш картофельный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 24 | 18 | 34 | 25 |
| с 31.10-31.12 | 26 | 18 | 36 | 25 |
| с 31.12-28.02 | 29 | 18 | 40 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 31 | 18 | 43 | 25 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Масло растительное | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 21 |  | 29 |

\*- Масса овощей после тепловой обработки.

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

**Фарш из свежей капусты**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 29 | 24 | 43 | 34 |
| Масло растительное | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Масса готовой капусты |  | 18 |  | 25 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Масса пассерованного лука |  | 2 |  | 3 |
| Зелень | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 21 |  | 29 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также неохлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

**Фарш морковный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 29 | 23 | 39 | 31 |
| С 1 января до 1 сентября | 30 | 23 | 42 | 31 |
| Масса припущенной моркови |  | 21 |  | 29 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 21 |  | 29 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Морковь очищают, промывают и припускают через овощерезку, затем припускают в небольшом количестве воды с маслом. К припущенной моркови добавляют соль, сахар и перемешивают.

**Технологическая карта № \_44\_\_**

**Наименование изделия: Рыба по-польски (рыба, запеченная в омлете)**

**Номер рецептуры:343**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 160 | 110 | 160 | 110 |
| Или хек потрошенный без головы | 149 | 110 | 149 | 110 |
| Или терпуг неразделанный | 217 | 110 | 217 | 110 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 154 | 110 | 154 | 110 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Яйца | 3/4 шт. | 30 | 3/4 шт. | 30 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Мука пшеничная | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Масса омлета |  | 43 |  | 43 |
| Масса полуфабриката |  | 139 |  | 139 |
| Выход |  | 130 |  | 130 |

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 19,15 | 8,91 | 62,38 | 187,57 | 0,54 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 19,15 | 8,91 | 62,38 | 187,57 | 0,54 |

**Технология приготовления**

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

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280º С в течение 20-25 мин.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь -желтого цвета.

*Вкус:* рыбы в сочетании с омлетной смесью.

*Запах:* рыбный.

**Технологическая карта № \_45\_\_**

**Наименование изделия: Каша жидкая пшенная молочная**

**Номер рецептуры:273**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшено | 28 | 28 | 30 | 30 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 31 | 31 | 35 | 35 |
| Сахар | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,9 | 7,2 | 34,0 | 226,8 | 1,8 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,67 | 8,04 | 37,75 | 252 | 1,96 |

**Технология приготовления**

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* желтый.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № 46**

**Наименование изделия: Суп – лапша домашняя с птицей**

**Номер рецептуры:47**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Лапша домашняя |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 14 | 14 |
| Мука на подпыл | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 1/10 шт. | 4 |
| Вода | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход подсушенной лапши |  | 11 |  | 18 |
| Масса вареной лапши |  | 24 |  | 40 |
| Или макаронные изделия | 8 | 8 | 14 | 14 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 9 | 7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 108 | 108 | 180 | 180 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 6 |  | 10 |
| Выход с мясом птицы |  | 120/6 |  | 200/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,99 | 2,36 | 9,41 | 65,49 | 3,78 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,32 | 3,93 | 15,69 | 109,15 | 6,3 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. За­тем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделывают на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

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

Для приготовления лапши - домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, ре­жут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45° С.

В кипящий бульон или воду кладут пассерованный лук и морковь варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную до­машнюю лапшу или макаронные изделия и варят до готовности.

Отпускают суп с отварной птицей.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа лук и лапша сохранили форму. *Консистенция:* лука - мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассерованных овощей, лапши.

*Запах:* пассерованных овощей и лапши.

**Технологическая карта № \_47\_\_**

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

**Номер рецептуры:149,150**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 32 | 24 | 54 | 40 |
| с 31.10-31.12 | 35 | 24 | 58 | 40 |
| с 31.12-28.02 | 37 | 24 | 62 | 40 |
| с 29.02-01.09 | 40 | 24 | 67 | 40 |
| Горох лущеный | 11 | 10 | 17 | 16 |
| Или фасоль сухая | 11 | 10 | 17 | 16 |
| Или фасоль консервированная | 17 | 10 | 27 | 16 |
| Или горошек зеленый консервированный | 15 | 10 | 25 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 917 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6 | 4 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 84 | 84 | 140 | 140 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 6 |  | 10 |
| Выход с мясом птицы |  | 120/6 |  | 200/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,22 | 2,11 | 10,54 | 80,00 | 2,75 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 8,70 | 3,52 | 17,57 | 133,33 | 4,58 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. За­тем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделывают на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

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

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

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

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* светло – желтый (горчичный).

*Вкус и запах:* умеренно соленый, свойственный гороху.

**Технологическая карта № \_48\_\_**

**Наименование изделия: Азу**

**Номер рецептуры:370**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 64 | 47 | 64 | 47 |
| Или говядина 1 категории бескостная | 52 | 47 | 52 | 47 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 138 | 104 | 138 | 104 |
| с 31.10-31.12 | 149 | 104 | 149 | 104 |
| с 31.12-28.02 | 160 | 104 | 160 | 104 |
| с 29.02-01.09 | 174 | 104 | 174 | 104 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Огурцы соленые | 17 | 15 | 17 | 15 |
| Масса готового тушеного мяса |  | 30 |  | 30 |
| Масса соуса и овощей |  | 130 |  | 130 |
| Выход |  | 160 |  | 160 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,5 | 10,71 | 17,03 | 194,51 | 9,02 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,5 | 10,71 | 17,03 | 194,51 | 9,02 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15 г., слегка обжаривают, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованные лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут.

За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. Для удобства порционирования картофель можно тушить отдельно. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мяса с овощами.

*Консистенция:* овощей и мяса мягкая.

*Цвет:* мяса-серый, овощей желтый.

*Вкус и запах:* овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта № \_49\_\_**

**Наименование изделия: Запеканка овощная**

**Номер рецептуры: 240**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 88 | 66 | 88 | 66 |
| с 31.10-31.12 | 94 | 66 | 94 | 66 |
| с 31.12-28.02 | 102 | 66 | 102 | 66 |
| с 29.02-01.09 | 110 | 66 | 110 | 66 |
| Капуста белокочанная | 148 | 118 | 148 | 118 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 101 | 81 | 101 | 81 |
| С 1 января до 1 сентября | 108 | 81 | 108 | 81 |
| Лук репчатый | 30 | 25 | 30 | 25 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Крупа манная | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/4 шт. | 10 | 1/4 шт. | 10 |
| Сметана | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Сухари | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Масса полуфабриката |  | 294 |  | 294 |
| Масса готовой запеканки |  | 250 |  | 250 |
| Выход |  | 250 |  | 250 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 250/3 |  | 250/3 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,66 | 7,07 | 19,91 | 197 | 10 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,66 | 7,07 | 19,91 | 197 | 10 |

**Технология приготовления**

Картофель варят, протирают. Нарезанные тонкой соломкой, припущенные отдельно капусту, морковь соединяют с бланшированным, а затем пассерованным луком, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым картофелем, охлаждают до температуры 40-50° С, добавляют яйца, соль, выкладывают в смазанную маслом емкость слоем 3-4 см, смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20 -30 минут слоем 3-4 см до образования румяной корочки.

При отпуске запеканку поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена, без трещин.

*Консистенция:* однородная, мягкая.

*Цвет:* корочки – коричневый, на разрезе - розовый.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо, умеренно - соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_50\_\_**

**Наименование изделия: Каша жидкая рисовая молочная**

**Номер рецептуры:274**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 23 | 23 | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 34 | 34 | 36 | 36 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход с маслом и сахаром |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,32 | 6,47 | 27,24 | 186,3 | 1,76 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,91 | 7,19 | 30,27 | 207 | 1,95 |

**Технология приготовления**

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

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция;* однородная, жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* белый.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_51\_\_**

**Наименование изделия: Винегрет овощной**

**Номер рецептуры: 82**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 12 | 12 | 18 | 18 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 13 | 13 | 20 | 20 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 14 | 14 | 21 | 21 |
| С 1 марта | 15 | 15 | 23 | 23 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 8 |  | 12 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 23 | 7 | 10 | 10 |
| С 1 января | 26 | 7 | 11 | 11 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 6 |  | 9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 5 | 8 | 8 |
| С 1 января | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 4 |  | 6 |
| Огурцы соленые | 9 | 5 | 15 | 8 |
| Зеленый горошек | 11 | 11 | 17 | 17 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 7 |  | 11 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 13 | 11 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,68 | 3,74 | 3,25 | 52,00 | 3,56 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,02 | 5,61 | 4,88 | 78,00 | 5,34 |

**Технология приготовления**

Овощи, предназначенные для приготовления винегрета варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные, соленые огурцы нарезают ломтиками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают. Лук репчатый бланшируют и нарезают полукольцами или мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Чтобы свекла не окрашивала другие овощи, ее заправляют отдельно растительным маслом. А затем перемешивают с остальными овощами.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* овощей - мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом, солоноватый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_52\_\_**

**Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:160**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 9 | 8 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 11 | 8 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная | 18 | 14 | 30 | 24 |
| Пшено , или рис, или др. | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 16 | 12 | 27 | 20 |
| с 31.10-31.12 | 17 | 12 | 29 | 20 |
| с 31.12-28.02 | 19 | 12 | 31 | 20 |
| с 29.02-01.09 | 20 | 12 | 33 | 20 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Бульон или вода | 102 | 102 | 170 | 170 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 5 |  | 8 |
| Сметана с м,д,ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 120/5/9 |  | 200/8/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,97 | 2,79 | 7,23 | 60,00 | 5,77 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,28 | 4,65 | 12,05 | 100 | 9,62 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи, добавляют сметану и кипятят.

Отпускают с ямсом и со сметаной.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

*Консистенция:* картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

*Запах:* овощей.

**Технологическая карта № \_53\_\_**

**Наименование изделия: Капуста**, **тушенная с мясом**

**Номер рецептуры:363,428**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 44 | 40 | 44 | 40 |
| Или говядина 1 категории на костях | 54 | 40 | 54 | 40 |
| Говядина отварная |  | 25 |  | 25 |
| Капуста свежая | 143 | 114 | 143 | 114 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6,3 | 5 | 6,3 | 5 |
| С 1 января до 1 сентября | 6,7 | 5 | 6,7 | 5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 10 | 8 |
| Мука пшеничная | 1,4 | 1,4 | 1,4 | 1,4 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход капусты тушеной |  | 125 |  | 125 |
| Выход капусты тушеной с мясом |  | 150 |  | 150 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,40 | 7,43 | 9,05 | 140,00 | 17,08 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,40 | 7,43 | 9,05 | 140,00 | 17,08 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Варка мяса: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут слоем до 30 см в бульон, добавляют пассерованную томатную пасту и ту­шат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добав­ляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Тушеную капусту отпускают с мясом.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

**Технологическая карта № \_54\_\_**

**Наименование изделия: Компот из свежих фруктов**

**Номер рецептуры:526**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 34 | 30 | 41 | 36 |
| Или груши | 34 | 31 | 41 | 37 |
| Сахар-песок | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Вода | 128 | 128 | 153 | 153 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,12 | 0,12 | 11,92 | 47 | 4,95 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,14 | 0,14 | 14,3 | 56,4 | 5,94 |

**Технология приготовления**

Яблоки и груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Для приготовления сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин, быстроразваривающиеся сорта варят 3-5 минут.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом фруктов.

*Запах:* фруктов.

**Технологическая карта № \_55**

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

**Номер рецептуры:326**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог с м.д.ж не более 9 % и кислотностью не более 150º С | 118 | 117 | 136 | 135 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/8 шт. | 5 |
| Сахар | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Мука пшеничная | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Крупа манная | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Масса полуфабриката |  | 147 |  | 170 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное (для смазки листов) | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масса готовых сырников |  | 130 |  | 150 |
| Молоко сгущенное | 30 | 30 | 35 | 35 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 130/30 |  | 150/35 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 16 | 26,14 | 41,89 | 489 | 0,51 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 18 | 30,23 | 48,43 | 564,78 | 0,59 |

**Технология приготовления**

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

В протертый творог добавляют 2/3 муки от указанной в рецептуре, сырые яйцо, соль. Массу перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Запекают сырники в духовом или жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200˚ С до готовности. Отпускают готовые сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, приплюснутая, без трещин, политы молоком сгущенным.

*Консистенция:* однородная, мягкая, сочная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* творога.

*Запах:* слабовыраженный запах творога.

**Технологическая карта № \_56\_\_**

**Наименование изделия: Салат из морской капусты**

**Номер рецептуры:11**

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

В сборнике рецептур указана салат из белокочанной и морской капусты. В данной рецептуре капуста белокочанная замененная на морскую.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морская капуста (консервированная) промышленного производства | 23 | 23 | 46 | 46 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Выход |  | 30 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,27 | 2,54 | 0,45 | 37,00 | 10,75 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,55 | 5,08 | 0,91 | 74 | 1,92 |

**Технология приготовления**

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

Морскую капусту перемешивают с предварительно бланшированным луком репчатым. Салат заправляют маслом растительным.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* продуктов, входящих в блюдо.

*Вкус:* морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* морской капусты, лука репчатого, в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта № \_57\_\_**

**Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с птицей**

**Номер рецептуры:151,178**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Клецки |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 7 | 7 | 12 | 12 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Яйца | 1/40 шт. | 1 | 1/20 шт. | 2 |
| Вода или молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 7 | 7 | 12 | 12 |
| Масса теста |  | 13 |  | 22 |
| Выход клецек |  | 14 |  | 24 |
| Суп картофельный с клецками |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 28 | 21 | 47 | 35 |
| с 31.10-31.12 | 30 | 21 | 50 | 35 |
| с 31.12-28.02 | 32 | 21 | 54 | 35 |
| с 29.02-01.09 | 35 | 21 | 58 | 35 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 5 | 4 | 9 | 7 |
| С 1 января до 1 сентября | 6 | 4 | 10 | 7 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Клецки готовые |  | 15 |  | 25 |
| Бульон или вода | 84 | 84 | 140 | 140 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 6 |  | 10 |
| Выход с мясом птицы |  | 120/6 |  | 200/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,41 | 2,89 | 8,48 | 70,20 | 6,21 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,02 | 4,81 | 14,14 | 117 | 10,35 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

При порционировании птицы, можно вырубить спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спиной кости. За­тем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Отварное мясо птицы разделывают на чистую мякоть филе - без кожи и костей.

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

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

Суп картофельный с клецками: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный куби­ками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде неболь­шими партиями и кладут в суп при отпуске.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно со­леный.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта № \_58\_\_**

**Наименование изделия: Рыба, тушенная с овощами**

**Номер рецептуры:349**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 54 | 37 | 63 | 43 |
| Или хек потрошенный без головы | 49 | 37 | 58 | 43 |
| Или терпуг неразделанный | 73 | 37 | 86 | 43 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 53 | 37 | 61 | 43 |
| Вода или бульон | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 13 | 11 | 16 | 12 |
| С 1 января до 1 сентября | 14 | 11 | 17 | 12 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 8 | 7 |
| Томатная паста | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Сахар | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Масса тушеной рыбы |  | 30 |  | 35 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 60 |  | 70 |
| Выход |  | 70 |  | 80 |

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,56 | 3,41 | 26,15 | 69,43 | 2,71 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,7 | 3,47 | 26,53 | 70,88 | 2,77 |

**Технология приготовления**

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 - 10 г на 1 л.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию под углом 90º С, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно

соленый.

*Запах:* рыбный.

**Технологическая карта № \_59\_\_**

**Наименование изделия: Чай с молоком**

**Номер рецептуры:501,506,507**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,45 | 0,45 | 0,55 | 0,55 |
| Вода | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 50 |
| Сахар | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 42 | 42 | 50 | 50 |
| Вода | 68 | 68 | 80 | 80 |
| Выход с сахаром |  | 150/9 |  | 180/12 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,67 | 0,83 | 11,25 | 46,67 | 0,54 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,8 | 1 | 13,5 | 56 | 0,65 |

**Технология приготовления**

В стакан заливают заварку чая, кладут сахар, заливают кипятком и добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок.

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

**Технологическая карта № \_60**

**Наименование изделия: Рагу из овощей**

**Номер рецептуры:201**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 115 | 86 | 115 | 86 |
| с 31.10-31.12 | 123 | 86 | 123 | 86 |
| с 31.12-28.02 | 133 | 86 | 133 | 86 |
| с 29.02-01.09 | 144 | 86 | 144 | 86 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 36 | 29 | 36 | 29 |
| С 1 января до 1 сентября | 39 | 29 | 39 | 29 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 17 | 14 |
| Капуста свежая белокочанная | 45 | 36 | 45 | 36 |
| Вода | 95 | 95 | 95 | 95 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,82 | 2,14 | 15,5 | 102 | 9,6 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,82 | 2,14 | 15,5 | 102 | 9,6 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель нарезают дольками или кубиками и тушат. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. За 15-20 минут до готовности все овощи соединяют и тушат.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* картофеля, овощей мягкая, плотная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* овощей, входящих в блюдо.

**Технологическая карта № \_61\_\_**

**Наименование изделия: Морковь припущенная**

**Номер рецептуры:136**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 267 | 213 | 267 | 213 |
| С 1 января до 1 сентября | 284 | 213 | 284 | 213 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса готовых овощей |  | 200 |  | 200 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 200/3 |  | 200/3 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,81 | 6,59 | 15,16 | 133,33 | 2,97 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,81 | 6,59 | 15,16 | 133,33 | 2,97 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Морковь нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного. При подаче готовую морковь заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* припущенные овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжевый.

*Вкус и запах:* припущенной моркови, сливочного масла, вкус умеренно соленый.

**Технологическая карта № \_62\_\_**

**Наименование изделия: Булочка домашняя с повидлом**

**Номер рецептуры:583**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта | 35 | 35 | 41 | 41 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Сахар-песок | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Сахар-песок (для отделки) | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Яйцо | 1/24 шт. | 1,7 | 1/13 шт. | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,7 | 1,7 | 3 | 3 |
| Яйца (для смазки) | 1/24 шт. | 1,7 | 1/20 шт. | 2 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко | 13 | 13 | 16 | 16 |
| Масса теста |  | 61 |  | 72 |
| Повидло | 12 | 11 | 13 | 12 |
| Масса полуфабриката с повидлом |  | 73 |  | 85 |
| Масло растительное (для смазки) | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Выход |  | 60 |  | 70 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,48 | 3,23 | 15,35 | 108,5 | 0,19 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,22 | 3,77 | 17,9 | 126,59 | 0,22 |

**Технология приготовления**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуре 35-40˚ С воду, предварительно разведенные в воде дрожжи хлебопекарные, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло коровье сладкосливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобрести однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч. Для брожения в помещение с температурой 35-40˚ С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Из дрожжевого теста делают лепешки, внутрь каждой лепешки кладут повидло, формуют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают при температуре 230-240˚ С.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность изделия золотистого цвета, форма круглая, хорошо сохранена, на разрезе - булочка с повидлом.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - золотистый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия с повидлом.

**Технологическая карта № \_63\_\_**

**Наименование изделия: Соус сметанный**

**Номер рецептуры: 451**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 0,7 | 0,7 | 1,2 | 1,2 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,7 | 0,7 | 1,2 | 1,2 |
| Овощной отвар или вода | 19 | 19 | 23 | 23 |
| Масса соуса |  | 19 |  | 23 |
| Сметана | 6 | 6 | 8 | 8 |
| Выход |  | 25 |  | 30 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,22 | 2,43 | 0,72 | 27 | 0,05 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,26 | 2,92 | 0,86 | 32,4 | 0,06 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* жидкой сметаны.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* сметаны.

*Запах:* сметаны, не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

**Технологическая карта № \_64**

**Наименование изделия: Тефтели из говядины (с рисом «ежики»)**

**Номер рецептуры:395**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 35 | 32 | 35 | 32 |
| Или говядина 1 категории на костях | 44 | 32 | 44 | 32 |
| Вода | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 13 |  | 13 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Яйцо | 1/20 шт. | 2 | 1/20 шт. | 2 |
| Масло растительное | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масса пассерованного лука |  | 6 |  | 6 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 59 |  | 59 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 50 |  | 50 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,41 | 6,78 | 5,22 | 107,5 | 0,56 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,41 | 6,78 | 5,22 | 107,5 | 0,56 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассеровнный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделывают теф­тели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

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

**Технологическая карта № \_65\_\_**

**Наименование изделия: Каша рассыпчатая**

**Номер рецептуры:243,246,247,248**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 25 | 25 | 39 | 39 |
| Вода | 38 | 38 | 58 | 58 |
| Или крупа рисовая | 19 | 19 | 30 | 30 |
| Вода | 39 | 39 | 61 | 61 |
| Или крупа пшенная | 21 | 21 | 33 | 33 |
| Вода | 38 | 38 | 59 | 59 |
| Или крупа перловая | 17 | 17 | 27 | 27 |
| Вода | 42 | 42 | 65 | 65 |
| Масса каши |  | 52 |  | 81 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход с маслом |  | 55 |  | 85 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,14 | 2,66 | 15,42 | 99 | 1,1 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,85 | 4,10 | 23,83 | 153 | 1,7 |

**Технология приготовления**

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

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. Масло коровье сладкосливочное предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения). При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта № \_66\_\_**

**Наименование изделия: Икра свекольная**

**Номер рецептуры:75**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 29 | 29 | 58 | 58 |
| С 1 января до 1 сентября | 31 | 31 | 61 | 61 |
| Масса отварной свеклы |  | 23 |  | 45 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 12 | 10 |
| Томатная паста | 0,8 | 0,8 | 1,5 | 1,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Сахар | 0,4 | 0,4 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 30 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,53 | 2,42 | 3,03 | 36,67 | 3,20 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,05 | 4,84 | 6,05 | 73,33 | 6,4 |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют

Свеклу варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Укладывают на тарелку горкой. Можно посыпать зеленью.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: уложена горкой.

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* малиновый.

*Вкус:* свеклы, репчатого лука и томата, умеренно соленый.

*Запах:* свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

**Технологическая карта № \_67\_\_**

**Наименование изделия: Суп с рыбными консервами**

**Номер рецептуры:159**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Консерва рыбная | 19 | 19 | 32 | 32 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или пшеничная, или хлопья «Геркулес» | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 84 | 84 | 140 | 140 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 41 | 36 | 68 | 60 |
| с 31.10-31.12 | 52 | 36 | 86 | 60 |
| с 31.12-28.02 | 56 | 36 | 93 | 60 |
| с 29.02-01.09 | 60 | 36 | 100 | 60 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 8 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 120 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,54 | 3,12 | 12,14 | 67,68 | 5,78 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,24 | 5,2 | 20,24 | 112,8 | 9,64 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

*Консистенция:* овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* рыбы и овощей.

*Запах:* рыбы и овощей.

**Технологическая карта № \_68\_\_**

**Наименование изделия: Каша жидкая пшеничная молочная**

**Номер рецептуры:270**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа пшеничная | 23 | 23 | 25 | 25 |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 136 | 136 | 150 | 150 |
| Вода | 32 | 32 | 36 | 36 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масса каши |  | 178 |  | 197 |
| Масло коровье сладкосливочное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Выход |  | 180 |  | 200 |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,4 | | 6,6 | 18,2 | 206,4 | 1,8 |
|  | | | | | |  |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,07 | 7,36 | 20,3 | 229,33 | 1,96 |

**Технология приготовления**

Крупы просеивают, перебирают.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, жидкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* коричневый.

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

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта № \_69\_\_**

**Наименование изделия: Свекольник с мясом птицы и со сметаной**

**Номер рецептуры:136**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 18 | 16 | 31 | 27 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 38 | 31 | 64 | 51 |
| С 1 января до 1 сентября | 41 | 31 | 68 | 51 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 | 45 | 34 |
| с 31.10-31.12 | 29 | 20 | 49 | 34 |
| с 31.12-28.02 | 31 | 20 | 52 | 34 |
| с 29.02-01.09 | 34 | 20 | 57 | 34 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 9 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Томатная паста | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон или вода | 96 | 96 | 160 | 160 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 6 |  | 10 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход с мясом птицы и со сметаной |  | 120/6/9 |  | 200/10/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,78 | 2,99 | 5,89 | 68 | 4,07 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,63 | 4,98 | 9,82 | 113,33 | 6,78 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлнием бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом птицы и со сметаной.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

*Консистенция:* свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_70\_\_**

**Наименование изделия: Свекольник, с мясом и со сметаной**

**Номер рецептуры:136**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Варка бульона |  |  |  |  |
| Говядина 1 категории бескостная | 9 | 8 | 14 | 13 |
| Или говядина 1 категории на костях | 11 | 8 | 18 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 1,8 | 1,4 | 3,04 | 2,4 |
| С 1 января до 1 сентября | 1,9 | 1,4 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 1,9 | 1,6 |
| Вода | 150 | 150 | 250 | 250 |
| Выход бульона |  | 120 |  | 200 |
| Варка супа |  |  |  |  |
| Свекла |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 38 | 31 | 64 | 51 |
| С 1 января до 1 сентября | 41 | 31 | 68 | 51 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 27 | 20 | 45 | 34 |
| с 31.10-31.12 | 29 | 20 | 49 | 34 |
| с 31.12-28.02 | 31 | 20 | 52 | 34 |
| с 29.02-01.09 | 34 | 20 | 57 | 34 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 6 | 5 | 10 | 8 |
| С 1 января до 1 сентября | 7 | 5 | 11 | 8 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 10 | 9 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Томатная паста | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |
| Бульон или вода | 96 | 96 | 160 | 160 |
| Выход супа |  | 120 |  | 200 |
| Говядина отварная |  | 5 |  | 8 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Выход с мясом и со сметаной |  | 120/5/9 |  | 200/8/10 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,02 | 2,69 | 6,61 | 66,07 | 4,78 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,37 | 4,49 | 11,02 | 110,11 | 7,97 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлнием бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

*Консистенция:* свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта № \_71\_\_**

**Наименование изделия: Голубцы ленивые**

**Номер рецептуры:377**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 22 | 20 | 31 | 28 |
| Или говядина 1 категории на костях | 27 | 20 | 38 | 28 |
| Крупа рисовая | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масса отварного риса |  | 7 |  | 10 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 5 | 4 |
| Яйцо | 1/10 шт. | 4 | 1/7 шт. | 6 |
| Масло растительное | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| Масса пассерованного лука |  | 1,4 |  | 2 |
| Капуста белокочанная | 38 | 30 | 53 | 42 |
| Масса отварной капусты |  | 28 |  | 39 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Масса полуфабриката |  | 56 |  | 79 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масс готовых голубцов |  | 50 |  | 70 |
| Выход |  | 50 |  | 70 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,38 | 3,68 | 7,68 | 86 | 6,22 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,53 | 5,15 | 10,75 | 120,4 | 8,71 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный лук пассеруют, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой и припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют соус и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет*: на разрезе - светло-серый.

*Вкуси запах:* мяса и капусты.

**Технологическая карта № \_72\_\_**

**Наименование изделия: Макаронные изделия, запеченные с сыром**

**Номер рецептуры:204**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия группы А | 35 | 35 | 53 | 53 |
| Вода | 212 | 212 | 318 | 318 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 100 |  | 150 |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Сыр | 8,5 | 8 | 12,8 | 11,6 |
| Масса полуфабриката |  | 112 |  | 167,6 |
| Масса запеченных макарон |  | 100 |  | 150 |
| Выход |  | 100 |  | 150 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,25 | 5,89 | 23,92 | 172,67 | 0,13 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 7,88 | 8,83 | 35,88 | 259 | 0,19 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Поверяют на готовность на разрезе - не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 - 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280˚ С в течение 15-25 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны с сыром уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям и сыру, умеренно соленый.

*Запах:* отварных макаронных изделий и сыра.

**Технологическая карта № \_73\_\_**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры:428**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 131 | 105 | 198 | 158 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8 | 7 | 12 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 9 | 7 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 100 |  | 150 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,94 | 3,35 | 7,73 | 74,67 | 11 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,91 | 5,02 | 11,59 | 112 | 16 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

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

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

**Технологическая карта № \_74\_\_**

**Наименование изделия: Молоко кипяченое**

**Номер рецептуры: 534**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % | 157 | 157 | 189 | 189 |
| Масса молока кипяченого |  | 150 |  | 180 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,35 | 3,75 | 7,24 | 81,05 | 1,96 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 5,22 | 4,50 | 8,69 | 97,26 | 2,35 |

**Технология приготовления**

Молоко кипятят не более 2-3 минут в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

**Технологическая карта № \_75\_\_**

**Наименование изделия: Птица отварная**

**Номер рецептуры:409**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Куры 1 категории потрошенные охлажденные | 69 | 60 | 198 | 173 |
| Цыплята-бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные | 69 | 60 | 198 | 173 |
| Лук репчатый | 1,9 | 1,6 | 3 | 2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 3,8 | 3 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 4 | 3 |
| Отварная мякоть птицы без кожи |  | 40 |  | 70 |
| Выход |  | 40 |  | 70 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал | Витамин С, мг |
| Химический состав данного блюда (дети с 1,5-3 лет) | | | | |
| 7,54 | 5,87 | 18,86 | 145,71 | 5,23 |
| Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет) | | | | |
| 8,80 | 6,85 | 22,00 | 170,00 | 6,10 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Подготовленные тушки птицы закладывают в кипящую воду (2,5 л на 1 кг продукта) и быстро нагревают до кипения. С закипевшего бульона снимают пенную и жир, добавляют нарезанную морковь, соль, лук репчатый и варят птицу при слабом кипении до готовности (проверка готовности: поварская игла должна свободно проходить в толстую часть ножки, на изломе ножки - мякоть серого цвета).

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - белый.

Вкус: умеренно соленый, отварной птицы.

Запах: отварной птицы.

**Технологическая карта № \_76\_\_**

**Наименование изделия: Фрукты свежие**

**Номер рецептуры:118**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоко | 127 | 110\* | 127 | 110\* |
| Груша | 124 | 110\* | 124 | 110\* |
| Банан | 183 | 110\* | 183 | 110\* |

\*-масса фруктов - яблоки и груши с удаленным семенным гнездом, бананы очищенные

Химический состав данного блюда яблоко 110

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,44 | 0,44 | 10,81 | 51,89 | 11,03 |

Химический состав данного блюда груша 130

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,44 | 0,44 | 10,81 | 51,89 | 11,03 |

Химический состав данного блюда банан 130

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,96 | 0,66 | 27,3 | 124,8 | 13 |

**Технология приготовления**

Фрукты тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подают порционно непосредственно перед раздачей.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду фрукта.

*Вкус:* соответствует виду фрукта.

*Запах:* соответствует виду фрукта.

**Технологическая карта № \_77**

**Наименование изделия: Соус молочный сладкий**

**Номер рецептуры:449**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 30 | 30 | 38 | 38 |
| Вода | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло коровье сладкосливочное | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 40 |  | 50 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,25 | 2,05 | 11,58 | 55,2 | 0,19 |

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,56 | 2,56 | 14,48 | 69 | 0,24 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная, не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* жидкой сметаны, однородная.

*Цвет:* белый, слегка кремовый.

*Вкус:* молока, сладковатый.

*Запах:* молока.

**Технологическая карта № \_78\_\_**

**Наименование изделия: Капуста тушеная**

**Номер рецептуры:428**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 125 | 100 | 188 | 150 |
| Крупа рисовая | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 8 | 7 | 12 | 10 |
| С 1 января до 1 сентября | 9 | 7 | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 12 | 10 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сахар | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 100 |  | 150 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,99 | 2,81 | 9,28 | 77 | 10 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,99 | 4,22 | 13,92 | 115,5 | 15 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

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

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

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

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

**Технологическая карта № \_79\_\_**

**Наименование изделия: Блинчики с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры: 547**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Молоко | 73 | 73 | 73 | 73 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 1/7 шт. | 6 |
| Сахар | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса теста |  | 107 |  | 107 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса жареных блинчиков |  | 70 |  | 70 |
| Молоко сгущенное | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Выход готовых блинчиков с молоком сгущенным |  | 70/15 |  | 70/15 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,48 | 8,78 | 33,17 | 222,00 | 1,10 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,48 | 8,78 | 33,17 | 222,00 | 1,10 |

**Технология приготовления**

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

Отпускают готовые блинчики с молоком сгущенным.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* блинчики уложены на тарелочку с молоком сгущенным.

*Консистенция:* эластичная, мягкая.

*Цвет:* от желтого до светло-коричневого.

*Вкус:* блинчиков в сочетании с молоком сгущенным, сладковатый.

*Запах:* блинчиков в сочетании с молоком сгущенным.

**Технологическая карта № \_80\_\_**

**Наименование изделия: Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой**

**Номер рецептуры:216**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Минтай потрошенный без головы | 74 | 52 | 74 | 52 |
| Или хек потрошенный без головы | 80 | 52 | 80 | 52 |
| Или терпуг неразделанный | 94 | 52 | 94 | 52 |
| Или горбуша потрошенная с головой | 78 | 52 | 78 | 52 |
| Или консерва рыбная | 52 | 52 | 52 | 52 |
| Масса готовой отварной рыбы |  | 40 |  | 40 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 33 | 26 | 33 | 26 |
| С 1 января до 1 сентября | 34 | 26 | 34 | 26 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса пассерованного лука и моркови |  | 19 |  | 19 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 212 | 155 | 212 | 155 |
| с 31.10-31.12 | 228 | 155 | 228 | 155 |
| с 31.12-28.02 | 245 | 155 | 245 | 155 |
| с 29.02-01.09 | 267 | 155 | 267 | 155 |
| Масса отварного протертого картофеля |  | 150 |  | 150 |
| Масло коровье сладкосливочное для смазки листа | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/10 шт. | 4 |
| Масса полуфабриката |  | 212 |  | 212 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 180/5 |  | 180/5 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,21 | 6,83 | 18,51 | 198 | 0,17 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 10,21 | 6,83 | 18,51 | 198 | 0,17 |

**Технология приготовления**

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Рыбу отваривают, разделывают на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180˚С в течение 8-10 минут. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек.. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Запеканку можно формовать в виде рулета. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность ровная, с легкой румяной корочки.

*Консистенция:* рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

*Цвет:* белый, на разрезе соответствует продукта, входящим в блюдо.

*Вкус:* рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый.

*Запах:* рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.

**Технологическая карта № \_81**

**Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом или печенью**

**Номер рецептуры:382**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 92 | 84 | 92 | 84 |
| Или говядина 1 категории на костях | 115 | 84 | 115 | 84 |
| Или печень | 94 | 78 | 94 | 78 |
| Масса отварного мяса |  | 53 |  | 53 |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 192 | 140 | 192 | 140 |
| с 31.10-31.12 | 206 | 140 | 206 | 140 |
| с 31.12-28.02 | 221 | 140 | 221 | 140 |
| с 29.02-01.09 | 241 | 140 | 241 | 140 |
| Масса отварного протертого картофеля |  | 136 |  | 136 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 30 | 24 | 30 | 24 |
| С 1 января до 1 сентября | 32 | 24 | 32 | 24 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло коровье сладкосливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса пассерованного лука и моркови |  |  |  | 19 |
| Масло коровье сладкосливочное для смазки | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Яйца | 1/10 шт. | 4 | 1/10 шт. | 4 |
| Сухари | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 212 |  | 212 |
| Масса запеченного блюда |  | 180 |  | 180 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |
| Масло коровье сладкосливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом |  | 180/5 |  | 180/5 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 16,19 | 13,47 | 20,48 | 270 | 2,63 |

Химический состав данного блюда (дети с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 16,19 | 13,47 | 20,48 | 270 | 2,63 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Печень или говядину отваривают. Отварную говядину или печень нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, соль. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160-180° в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на оген10-20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо или печень, предварительно пассерованный лук репчатый с морковью, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая, картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 25-30 минут при температуре 250-280°С. Готовую запеканку нарезают на порции. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Запеканку можно готовит в виде рулета или зраз.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

*Консистенция:* мягкая, нежная.

*Цвет*: белый, фарша - серый.

*Вкус:* картофеля и мяса (или печени), солоноватый.

*Запах:* картофеля и мяса (или печени).

**Технологическая карта № \_82\_\_**

**Наименование изделия: Соус сметанный натуральный**

**Номер рецептуры:452**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сметана | 18 | 18 | 20 | 20 |
| Мука пшеничная | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Масло коровье сладкосливочное | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| Выход |  | 18 |  | 20 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,53 | 5,75 | 1,69 | 58,5 | 0,07 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,58 | 6,38 | 1,88 | 65 | 0,08 |

**Технология приготовления**

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* густой сметаны.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* сметаны.

*Запах:* сметаны.

**Технологическая карта № \_83\_\_**

**Наименование изделия: Картофель тушеный**

**Номер рецептуры:431**

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

**В сборнике рецептур указан картофель отварной. В данной рецептуре готовится и подается картофель тушеный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 173 | 130 | 173 | 130 |
| с 31.10-31.12 | 186 | 130 | 186 | 130 |
| с 31.12-28.02 | 200 | 130 | 200 | 130 |
| с 29.02-01.09 | 217 | 130 | 217 | 130 |
| Лук репчатый | 15 | 12 | 15 | 12 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томатная паста | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 35 | 28 | 35 | 28 |
| С 1 января до 1 сентября | 37 | 28 | 37 | 28 |
| Выход |  | 160 |  | 160 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,02 | 5,17 | 19,92 | 148 | 11,04 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 3,02 | 5,17 | 19,92 | 148 | 11,04 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* овощей, вкус солоноватый.

**Технологическая карта № \_84\_\_**

**Наименование изделия: Картофель тушеный**

**Номер рецептуры:431**

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

**В сборнике рецептур указан картофель отварной. В данной рецептуре готовится и подается картофель тушеный**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 130 | 98 | 130 | 98 |
| с 31.10-31.12 | 140 | 98 | 140 | 98 |
| с 31.12-28.02 | 151 | 98 | 151 | 98 |
| с 29.02-01.09 | 164 | 98 | 164 | 98 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Томатная паста | 0,7 | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 28 | 22 | 28 | 22 |
| С 1 января до 1 сентября | 29 | 22 | 29 | 22 |
| Выход |  | 120 |  | 120 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,27 | 3,88 | 14,94 | 111 | 8,28 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,27 | 3,88 | 14,94 | 111 | 8,28 |

**Технология приготовления**

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* овощей, вкус солоноватый.

**Технологическая карта № \_85**

**Наименование изделия: Какао с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры:510,511**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Какао | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | 30 | 30 | 36 | 36 |
| Вода | 134 | 134 | 161 | 161 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,4 | 2,7 | 20,74 | 117 | 0,25 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,88 | 3,24 | 25,09 | 141 | 0,36 |

**Технология приготовления**

Какао – порошок перемешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипящей смеси сгущенного молока и воды. Тщательно растирают, чтобы не было комков. Полученную смесь вливают при активном помешивании в кипящую смесь воды и сгущенного молока, доводят до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и сгущенного молока.

*Запах:* свойственный какао с привкусом сгущенного молока.

**Технологическая карта № \_86**

**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком сгущенным**

**Номер рецептуры:512**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток злаковый ) суррогатный), в т.ч. из цикория | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром | 30 | 30 | 36 | 36 |
| Вода | 134 | 134 | 161 | 161 |
| Сахар | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,48 | 2,71 | 20,8 | 116 | 0,3 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,48 | 2,71 | 20,8 | 116 | 0,30 |

**Технология приготовления**

В посуду всыпают кофейный напиток, наливают воду, доводят до кипения. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего его процеживают, добавляют сгущенное молоко, сахар, размешивают и доводят до кипения.

Температура подачи +60…+65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость светло-коричневого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока сгущенного.

*Запах:* свойственный кофейному напитку со вкусом сгущенного молока.

**Технологическая карта № \_87**

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

**Номер рецептуры:101,102**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный (хлеб зерновой) или батон | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Джем или повидло | 5 | 5 | 8 | 8 |
| Выход |  | 20/5 |  | 25/8 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,5 | 0,16 | 13,28 | 60 | 0,01 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 1,94 | 0,20 | 17,8 | 80 | 0,01 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или батона, намазанные джемом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба (батона) и джема.

*Вкус:* джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

*Запах:* джема в сочетании со свежим хлебом (батоном).

**Технологическая карта № \_88\_\_**

**Наименование изделия: Компот из плодов консервированных**

**Номер рецептуры: 533**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Персики, или абрикосы, или др. (половинки или кусочки) | 60 | 60 | 72 | 72 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Сироп консервированного компота | 41 | 41 | 49 | 49 |
| Вода | 45 | 45 | 54 | 54 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,2 | 0 | 32,3 | 125,3 | 2,0 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,24 | 0 | 38,76 | 150,36 | 2,4 |

**Технология приготовления**

Сироп варят из сахара и воды, затем в него добавляют сироп консервированных плодов и плоды, доводят до кипения и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* плоды сохранили форму и залиты прозрачным сиропом.

*Консистенция:* компота – жидкая; фруктов, ягод - мягкая.

*Цвет:* соответствующий.

*Вкус:* типичный для вареных плодов.

*Запах:* типичный для вареных плодов.

**Технологическая карта № \_89**

**Наименование изделия: Овощи натуральные соленые или свежие**

**Номер рецептуры:70**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры соленые в банках (с рассолом) | 82 | 45 | 109 | 60 |
| Или огурцы соленые в банках (с рассолом) | 82 | 45 | 109 | 60 |
| Помидоры свежие | 46 | 45 | 61 | 60 |
| Или огурцы свежие | 46 | 45 | 61 | 60 |
| Или помидоры в собственном соку | 47 | 45 | 62 | 60 |
| Или перцы свежие сырые | 60 | 45 | 80 | 60 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,36 | 0,05 | 1,13 | 6,30 | 4,50 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,48 | 0,06 | 1,5 | 8,4 | 6,0 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов или помидоров) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Помидоры в собственном соку порционируют непосредственно перед раздачей.

Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* огурцы или помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

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

*Цвет:* огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев соответствующий.

*Вкус:* огурцов, или помидоров, или перцев.

*Запах:* огурцов, или помидоров, или перцев.

**Технологическая карта № \_90**

**Наименование изделия: Кукуруза с яйцом и луком**

**Номер рецептуры:182**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Кукуруза консервированная | 38 | 38 | 49 | 49 |
| Кукуруза консервированная (без жидкой части) |  | 26 |  | 33 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 13 | 11 |
| Яйцо | 1/4 шт. | 11 | 1/3 шт. | 13 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,15 | 4,20 | 2,42 | 57,00 | 3,30 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 2,87 | 5,6 | 3,23 | 76 | 4,4 |

**Технология приготовления**

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

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

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

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

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90º С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65º С, добавляют бланшированный шинкованный репчатый лук, мелко рубленное отварное яйцо, масло растительное, перемешивают и подают.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* соответствующая форма.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* желтый с белыми вкраплениями репчатого лука.

*Вкус:* кукурузы, яйца, с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* кукурузы, яйца с репчатым луком в сочетании с маслом растительным.

**Технологическая карта № \_91**

**Наименование изделия: Салат картофельный с огурцами солеными**

**Номер рецептуры:65**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 25 | 19 | 33 | 25 |
| с 31.10-31.12 | 28 | 19 | 37 | 25 |
| с 31.12-28.02 | 29 | 19 | 39 | 25 |
| с 29.02-01.09 | 32 | 19 | 43 | 25 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 6 | 5 |
| Огурцы соленые | 15 | 8 | 20 | 12 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,6 | 12,6 | 17 | 17 |
| С 1 января | 13,4 | 13,4 | 17 | 18 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 10 |  | 13 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 45 |  | 60 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,63 | 5,09 | 4,23 | 66 | 4,98 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 0,84 | 6,79 | 5,64 | 88,00 | 6,64 |

**Технология приготовления**

Потребительскую упаковку консервированных продуктов (соленых огурцов) перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют,

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

Морковь варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Картофель отваривают в кожуре.

Соленые огурцы, очищенные от кожицы, бланшированный репчатый лук, вареную морковь, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками. Все ингредиенты перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* соответствует продукта, входящим в блюдо.

*Вкус:* соответствует продукта, входящим в блюдо, солоноватый.

*Запах:* соответствует продукта, входящим в блюдо.

**Технологическая карта № \_92**

**Наименование изделия: Манник со сгущенным молоком**

**Номер рецептуры:274**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Дети с 1,5-3 лет | | Дети с 3-7 лет | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло коровье сладкосливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Сахар-песок | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/8 шт. | 5 | 1/5 шт. | 8 |
| Сметана с м. д.ж. не более 15% | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Крупа манная | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло растительное | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |
| Сода пищевая | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 40 |  | 60 |
| Молоко сгущенное | 12 | 12 | 20 | 20 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 40/12 |  | 60/20 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 4,37 | 8,81 | 25,69 | 211 | 0,26 |

Химический состав данного блюда (с 3-7 лет)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры,  г | Углеводы,  г | Энерг. ценность, ккал |
| 6,56 | 13,22 | 38,54 | 316,5 | 0,39 |

**Технология приготовления**

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

Сливочное масло растирают с сахаром до пышного состояния, постепенно добавляя яйцо, сметану, крупу манную, пищевую соду. Полученную массу оставляют на 2-3 часа для набухания. Затем ее выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу. Нарезают на порции и подают со сгущенным молоком.

Температура подачи не ниже +15º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – смазана сгущенным молоком.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, свежевыпеченного изделия.