

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №188

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных

детских учреждений / Под  
А.Я.Перевалова,  
Пермь, 2011 г.

организаций и  
оздоровительных  
ред.  
И.П.Корюкиной,

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	50	43,5
Молоко	28	28
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход</b>	<b>70</b>	
Яйцо	57	50
Молоко	30	30
Масло сливочное	3	3
<b>Выход</b>	<b>80</b>	
Яйцо	71,5	62,2
Молоко	37,5	37,5
Масло сливочное	3,5	3,5
<b>Выход</b>	<b>100</b>	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА			
Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк
5,81	6,3	1,2	102,79
7,16	10,2	1,47	126,52
7,13	10,18	2,16	139,63

*Технология приготовления:*

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5 – 3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180 – 200С 8 – 10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции и поливают растопленным сливочным маслом.

*Требования к качеству:*

Консистенция нежная, пористая, поверхность золотистого цвета. Вкус – без посторонних привкусов и запахов, в меру соленый.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

Номер рецептуры: 221

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор Перевалов А.Я., «Пермская государственная медицинская академия» профессор Корюкина И.П. 2011 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция, до 3 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай б/г, не потрошенный	141	85
Масса готовой рыбы		70
Картофель	125	90*
Сухари	3	3
Соус белый		60
Масло сливочное	5	5
Мука пшеничная	3	3
Томатная паста	3	3
Вода или бульон рыбный	66	66
<b>ВЫХОД:</b>	170	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
7,09	8,59	19,89	206,59	11,07	1,28	0,15		15,97

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция, от 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Минтай б/г, не потрошенный	141	85
Масса готовой рыбы		70
Картофель	145	105*
Сухари	4	4
Соус белый		60
Масло сливочное	5	5
Мука пшеничная	5	5
Томатная паста	5	5
Вода или бульон рыбный	66	66
<b>ВЫХОД:</b>	185	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
9,15	10,27	24,23	251,58	13,52	1,6	0,18		19,13

\*Масса отварного очищенного картофеля

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанный маслом противень, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250С в течение 30-40 мин. Температура подачи 65С.

Соус: муку, слегка пассированную на масле сливочном, разводят бульоном с томатной пастой, проваривают при слабом кипении 15-20 мин, солят и процеживают.

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: **83**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (отходы 25%)	69	52	86	65
Морковь	6	5	8	6
Лук репчатый	6	5	7	6
Томатное пюре	-	-	2	2
Масло растительное	3	3	4	4
Бульон или вода	140	140	175	175
Выход:	-	150	-	220
Фрикадельки мясные № 121	-	30	-	35

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возраст. группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
1- 3 года	5,30	5,91	6,19	67,80	0,10	0,04	14,77	34,66	1,17
3-7 лет	6,60	6,18	16,74	135,00	0,13	0,11	11,20	29,00	1,46

**Технология приготовления:** в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** в жидкой части супа – форма овощей сохранена. 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:** картофеля, припущенных овощей, фрикаделек, умеренно солёный

**Запах:** продуктов, входящих в суп

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 247

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций, и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор А.Я. Перевалов, «Пермская государственная медицинская академия» профессор И.П. Корюкина 2011 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	110	100
Картофель	145	108
Лук репчатый	10	8,4
Масло сливочное	5	5
Томатное пюре	6	6
Масса тушеного мяса		60
Масса готовых овощей		115
<b>ВЫХОД:</b>	<b>175</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
12,36	12,34	15,3	238,94	21,4	2,6	0,13		17,57

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	118	108
Картофель	150	112,5
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	5,5	5,5
Томатное пюре	7	7
Масса тушеного мяса		70
Масса готовых овощей		120
<b>ВЫХОД:</b>	<b>190</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
15,08	15,09	18,73	292,17	26,25	3,17	0,16		21,51

Технология приготовления:

Мясо нарезают ломтиками поперек волокон по два куска на порцию массой 30-40г, картофель и лук – кубиками. Затем мясо обжаривают, до образования румяной корочки, лук бланшируют и пассеруют, картофель обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассированное томат-пюре, соль, перец и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью, закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жареное мясо вместе с бульоном и овощами, посыпают рубленой зеленью. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Цвет мяса темно-красный (с томатом), консистенция мягкая. Вкус и запах овощей и специй, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова



### Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень говяжья по-стогановски

Номер рецептуры: 238

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень	90	75
Мука	2	2
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	2	2
Сметана	20	20
Лук	5,3	4,4
<b>ВЫХОД:</b>	50/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
9,88	9,79	2,53	128,43

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень	110	92
Мука	3	3
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	2,5	2,5
Сметана	18	18
Лук	6,3	5,2
<b>ВЫХОД:</b>	80/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,00	9,91	3,21	160,81

#### Технология приготовления:

Зачищенную от пленок печень нарезают тонкими брусочкам, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течении 5 минут при помешивании, заливают сметанным соусом, добавляют припущенный лук и кипятят 5-7 минут. Отпускают с гарниром и соусом.

Соус сметанный: муку слегка подсушивают на сковороде, перетирают со сливочным маслом, разводят с горячей кипяченной водой, вымешивают и варят 5 минут, добавляют сметану проваривают 3-5 минут.

Требования к качеству: печень сохранила форму, на разрезе цвет серый, мягкая. Соус однородный, белого цвета.

Утверждаю для применения  
Заведующий ИБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Наименование изделия: КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: **397**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао порошок	2	2	2,3	2,3
Сахар	7	7	7	7
молоко	130	130	156	156
вода	35	35	33	33
Выход:		150		180

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возраст. группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1- 3 года	3,53	4,23	13,27	108,77
3-7 лет	4,21	5,06	14,56	124,69

**Технология приготовления:** какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипячёное горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65град.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

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова



Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): НАРЕЗКА ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 309

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций, и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор А.Я. Перевалов, «Пермская государственная медицинская академия» профессор И.П. Корюкина 2011 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	49	45
<b>ВЫХОД:</b>	45	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,4	0	1,0	5,9

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	64	60
<b>ВЫХОД:</b>	60	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0,44	0	1,88	8,41

Технология приготовления:

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

*Требования к качеству:*

*Овощи сохранили форму, огурцы – упругие, хрустящие. Вкус в меру кисло-соленый, цвет и запах приятный.*

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №380

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из яблок сушеных

Наименование  
Сборник  
нормативов,  
кулинарных  
дошкольных  
детских  
учреждений / Под  
А.Я.Перевалова,  
Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	12	12
Крахмал	5	5
Вода	161,6	161,6
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>150</b>
Сухофрукты	15	16
Крахмал	7,6	7,6
Вода	193	193
Сахар	7	12
<b>Выход</b>		<b>180</b>

сборника рецептов:  
технологических  
рецептур блюд и  
изделий для  
организаций и  
оздоровительных  
ред.

И,П,Корюкиной,

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА			
Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк
0,38	0	20,14	83,93
0,38	0	22,56	85,36

*Технология приготовления:*

Промытые сухофрукты заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа для набухания. Варят их в той же воде 20 – 30 минут при слабом кипении до мягкой консистенции и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде, и вновь доводят до кипения.

*Требования к качеству:*

Вкус сладкий, аромат сухофруктов, консистенция средней густоты, однородная, без комков заварившегося крахмала.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Наименование изделия: шницель рыбный

Номер рецептуры: 258

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Минтай	85	51	100	60
Лук репчатый	14	12	16	13
Хлеб пшеничный	10	10	11	11
Молоко	13	13	15	9
Яйца	2,3	2	3,5	3
Масло растительное	3	3	3,5	3,5
Мука пшеничная	4	4	5,5	5,5
Выход:	-	60	-	70

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА**

Возраст. группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
1- 3 года	7,61	3,75	5,33	74,00	0,05	0,04	0,18	15,30	0,44
3-7 лет	8,09	5,92	8,21	116,00	0,08	0,07	2,62	38,90	0,87

**Технология приготовления:** Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке с луком и замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо вымешивают, выбивают и формируют котлеты, обваливают в муке. Затем обжаривают с обеих сторон не менее 5 минут и доводят до готовности в духовом шкафу при температуре 250-280°C 5-7 минут.

**Требования к качеству:**

Изделие сохранило форму, цвет на разрезе белый с сероватым оттенком. Консистенция изделия рыхлая, мягкая, сочная.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Наименование изделия: **капуста тушеная**

Номер рецептуры: **336**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	158	126	204	163
Масло растительное	4	4	5	5
Морковь	3	2	5	4
Лук репчатый	5	4	7	5,8
Томатное пюре	6	6	7	7
Выход:	-	100	-	150

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возраст. группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1- 3 года	2,92	3,77	9,58	82,05
3-7 лет	2,44	4,71	12,51	127,8

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

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** смесь тушенной капусты с овощами; капуста, лук, морковь – в виде соломки

**Консистенция:** сочная слабо хрустящая

**Цвет:** светло-коричневый

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

**Запах:** тушеной капусты, томата, овощей

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Наименование изделия: КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 395

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофейный напиток	2,5	2,5	3	3
Сахар	6	6	7	7
молоко	75	75	100	100
вода	90	90	108	108
Выход:		150		180

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возраст. группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	В1	В2	С	Ca	Fe
1- 3 года	2,34	2,00	10,63	75,12	0,03	0,11	0,98	94,30	0,10
3-7 лет	2,89	2,41	14,36	102,0	0,04	0,14	1,17	113,20	0,12

**Технология приготовления:** наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи: от 60 до 65град.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

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Наименование изделия: ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ

Номер рецептуры: **121**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	1- 3 года		3-7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	39	35	62	44
Лук репчатый	3	2	4	3
Вода	3	3	4	4
Яйца	2,3	2	3,5	3
Соль	0,2	0,2	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	43	-	50
Выход:	-	30	-	35

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возраст. группа	Пищевые вещества				Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	B1	B2	C	Ca	Fe
1- 3 года	4,8	3,03	0,24	51,0	0,02	0,06	0,3	4,68	0,42
3-7 лет	5,7	3,53	0,28	59,5	0,02	0,07	0,35	5,46	0,49

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

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** изделия в форме шариков одинакового размера

**Консистенция:** мягкая, нежная

**Цвет:** фрикаделек - серый

**Вкус:** отварных мясных фрикаделек

**Запах:** отварных мясных фрикаделек

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №372

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов или ягод

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты свежие	30	30
Вода	135	135
Сахар	8	8
<b>Выход</b>		<b>150</b>
Фрукты свежие	40	40
Вода	162	162
Сахар	9	9
<b>Выход</b>		<b>180</b>

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
0,36	-	10,55	45,51	19,35	2,62	0,01	-	0,34
0,48	-	14,07	60,68	25,8	3,49	0,02	0,01	0,45

*Технология приготовления:*

Плоды моют, у яблок удаляют семенные гнезда и нарезают дольками, у ягод удаляют плодоножки. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят 5-6 минут. Компот охлаждают.

*Требования к качеству:*

Вкус кисло-сладкий или сладкий, аромат соответствует виду фрукта, консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №391

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,5	0,5
Вода	180	180
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>180</b>

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Са	Fe	В1	В2	С
0,12	-	15,44	62,24	5,25	0,86	-	-	0,1

*Технология приготовления:*

Воду прокипятить 2-3 минуты, заварить чай, закрыть и дать настояться в течении 5-6 минут. Процедить, добавить кипятком, сахар и дать еще раз закипеть.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.



Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №391

Наименование изделия (блюда):  
Наименование Сборник нормативов, кулинарных дошкольных детских учреждений / Под А.Я.Перевалова, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,5	0,5
молоко	80	80
Вода	100	100
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>180</b>
Чай	0,5	0,5
Молоко	60	60
Вода	90	90
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>150</b>

кулинарного  
Чай с молоком  
сборника рецептур:  
технологических  
рецептур блюд и  
изделии для  
организаций и  
оздоровительных  
ред.  
И.П.Корюкиной,

	ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА				
	Пищевые вещества				
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	
Выход 150	1,61	0,27	8,51	58,09	
Выход 180	2,0	2,4	13,25	85,2	

*Технология приготовления:*

Воду прокипятить 2-3 минуты, заварить чай, закрыть и дать настояться в течении 5-6 минут. Процедить, добавить кипятка, молоко, сахар и дать еще раз закипеть.

*Требования к качеству:*

Аромат и вкус характерен для сорта чая. Смягченный добавленный молоком. Цвет светло-коричневый, непрозрачный.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ

Номер рецептуры: 957

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:  
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,  
2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,43	0,43
Сахар	7	7
Вода	150	150
Лимон	6	5
ВЫХОД:	150/5	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,14	-	11,12	46,19	4,34	0,72	-	-	0,08

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,5	0,5
Сахар	8	8
Вода	180	180
Лимон	7	6
ВЫХОД:	180/7	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
0,17	-	12,47	51,83	5,21	0,86	-	-	0,1

Технология приготовления:

Воду прокипятить 2-3 минуты, заварить чай, закрыть и дать настояться в течении 5-6 минут. Процедить, добавить кипятка, сахар и дать еще раз закипеть. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, кладут в кружку непосредственно перед отпуском.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛЬОН ИЗ КУР С ГРЕНКАМИ

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор Перевалов А.Я., «Пермская государственная медицинская академия» профессор Корюкина И.П. 2011 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция, до 3 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук	2	1,6
Морковь	2	1,6
Вода	187,5	187,5
Хлеб пшеничный	35	20
<b>ВЫХОД:</b>	150/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,1	0,15	0,22	14,65	5,65	0,33	0,01	0,03	0,09

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция, от 3 до 7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Лук	3,3	2,7
Морковь	3,3	2,6
Вода	250	250
Хлеб пшеничный	40	25
<b>ВЫХОД:</b>	200/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
5,16	0,25	0,36	24,41	9,41	0,55	0,01	0,05	0,15

Технология приготовления:

Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 50-60 мин. Время варки цыплят 20-30 мин, старых кур 2-3 часа. За 40 мин до готовности добавляют ломтики моркови и лука, соль. Готовый бульон процеживают.

Температура подачи 75С.

Гренки: пшеничный хлеб нарезают кубиками и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Гренки должны быть одинакового размера, хрустящие, золотистого цвета, без пригорелости. Подавать к бульону.

Требования к качеству:

Бульон прозрачный, с выраженным запахом мяса курицы, аромата овощей, слабосоленый.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Наименование  
Сборник  
нормативов,  
кулинарных  
дошкольных  
детских  
учреждений / Под  
А.Я.Перевалова,  
Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105	105
Вода	52,5	52,5
Крупа (рис, манная, гречневая, «Геркулес», пшено)	14	14
Сахар	2	2
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход</b>	<b>150</b>	
Молоко	140	140
Вода	70	70
Крупа (рис, манная, гречневая, «Геркулес»)	20	20
Сахар	2	2
Масло сливочное	4,2	4,2
<b>Выход</b>	<b>200</b>	

сборника рецептов:  
технологических  
рецептур блюд и  
изделии для  
организаций и  
оздоровительных  
ред.  
И.П.Корюкиной,

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
4,01	4,65	19,57	140,17	0,11	0,07	1,57	137,16	11,19
5,49	6,23	26,95	191,24	0,16	0,09	2,1	183,8	15,97

*Технология приготовления:*

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности 10-15 минут, добавить в подогретое молоко, всыпать соль, сахар и варить на слабом огне до готовности, перед снятием с огня добавить растопленное сливочное масло.

*Требования к качеству:*

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелый. Цвет белый. Вкус сладковатый, слабосоленый

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №376

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из плодов или ягод сушеных

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделия для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	12	12
Вода	152	152
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>150</b>
Сухофрукты	15	15
Вода	181	181
Сахар	7	7
<b>Выход</b>		<b>180</b>

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кК	Ca	Fe	B1	B2	C
0,25	-	16,4	68,0	6,34	5,37	0,01	0,02	0,2
0,33	-	21,87	90,58	8,46	7,17	0,02	0,03	0,28

*Технология приготовления:*

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, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают.

*Требования к качеству:*

Вкус кисло-сладкий или сладкий, аромат соответствует виду фруктов, консистенция жидкая, плоды пропитаны отваром. Отвар прозрачен. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Технологическая карта  
Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ СО СВЕЖИМИ ЯБЛОКАМИ**

Номер рецептуры: 48

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	29	29
Сахар	6	6
Масло сливочное	5,5	5,5
Яблоки	30	26
Изюм	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
2,26	7,97	39,03	258,49	14,42	1,44	0,03		4,56

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис	35	35
Сахар	8,2	8,2
Масло сливочное	6,6	6,6
Изюм	5	5
Яблоки	40	34
<b>ВЫХОД:</b>	120	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,03	11,91	53,28	364,26	19,62	1,97	0,04		6,38

*Технология приготовления:*

Рис перебрать, промыть. всыпать в подсоленную кипящую воду, варить на слабом огне до мягкости, затем откинуть на сито и промыть горячей кипяченой водой. Готовый рис переложить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, припустить со сливочным маслом на слабом огне. Изюм перебирают, промывают, обсушивают, отваривают 5 мин. В готовый рис добавить яблоки, сахар, изюм, перемешать и плотно закрыть крышкой и довести до готовности при слабом огне в течение 25 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделия для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	105	105
Вода	52,5	52,5
Крупа (рис, манная, гречневая, «Геркулес», пшено)	14	14
Сахар	2	2
Масло сливочное	2,5	2,5
<b>Выход</b>	<b>150</b>	
Молоко	140	140
Вода	70	70
Крупа (рис, манная, гречневая, «Геркулес»)	20	20
Сахар	2	2
Масло сливочное	4,2	4,2
<b>Выход</b>	<b>200</b>	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
4,01	4,65	19,57	140,17	0,11	0,07	1,57	137,16	11,19
5,49	6,23	26,95	191,24	0,16	0,09	2,1	183,8	15,97

*Технология приготовления:*

Крупу перебрать, промыть, всыпать в кипящую воду, варить до полуготовности 10-15 минут, добавить в подогретое молоко, всыпать соль, сахар и варить на слабом огне до готовности, перед снятием с огня добавить растопленное сливочное масло.

*Требования к качеству:*

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелый. Цвет белый. Вкус сладковатый, слабосоленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка «Веснушка»

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений / Под ред. И.П.Корюкиной, А.Я.Перевалова, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	27	27
Мука на подпыл	1,5	1,5
Сахар	6	6
Сахар для отделки	2,3	2,3
Масло сливочное	3	3
Яйцо	2,3	2
Яйцо для смазки	1,5	1,3
Молоко или вода	12	12
Дрожжи	0,6	0,6
Масло растительное	0,7	0,7
Изюм	2	2
<b>Выход</b>	<b>50</b>	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
3,21	3,8	27,0	155,2	11,57	0,7	0,04	0,02	0,01

*Технология приготовления:*

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. На поверхности шариков делают 3-4 притиски изюмом, смазывают яйцом, посыпают сахаром, выпекают 8-10 минут при температуре 230-240 градусов.

*Требования к качеству:*

Поверхность булочки золотистого или светло-коричневого цвета. Мякиш белый, равномерно пористый, пышный. Вкус сладковатый, в меру соленый.

### Технологическая карта №241

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Оладьи из печени**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,  
2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	90	75
Масло растительное	3,5	3,5
Молоко	15	15
Яйца	5,7	5
Мука пшеничная	3,5	3,5
Соус: сметана	20	20
Мука	2	2
Масло сливочное	2	2
<b>ВЫХОД:</b>	<b>75/20</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,28	6,0	3,11	113,21

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	110	92
Масло растительное	4,5	4,5
Молоко	20	20
Яйца	8,5	7,4
Мука пшеничная	4	4
Соус: сметана	18	18
Мука	2	2
Масло сливочное	2	2
<b>ВЫХОД:</b>	<b>90/20</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12,84	7,81	4,35	145,86

#### Технология приготовления:

Печень освободить от пленки пропустить через мясорубку с луком, добавить молоко, яйца, муку, соль взбить до однородной консистенции. Из полученной массы формировать оладьи, жарить на разогретых сковородах, смазанных маслом, с обеих сторон. И доводят до готовности в духовом шкафу заливая сметанным соусом при температуре 250-280<sup>0</sup>С 5-7 минут.

*Соус сметанный: муку слегка подсушивают на сковороде, перетирают со сливочным маслом, разводят с горячей кипяченой водой, вымешивают и варят 5 минут, добавляют сметану проваривают 3-5 минут.*

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные  
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35	35
Масло сливочное	4,5	4,5
<b>Выход</b>		<b>100</b>
Макаронные изделия	43	43
Масло сливочное	5	5
<b>Выход</b>		<b>125</b>
Макаронные изделия	51	51
Масло сливочное	5,5	5,5
<b>Выход</b>		<b>150</b>
Макаронные изделия	59	59
Масло сливочное	6	6
<b>Выход</b>		<b>160</b>

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
3,06	4,53	20,85	125,28	7,59	0,61	0,03	0,01	0
4,03	4,88	22,93	137,8	8,35	0,67	0,033	0,011	0
5,19	6,49	31,27	187,92	11,38	0,92	0,045	0,015	0
6,22	6,0	35,44	212,97	12,9	1,04	0,05	0,017	0

*Технология приготовления:*

Макаронные изделия варят в большом количестве воды (на 1 кг - 6 л воды, 50 г соли). Варят макароны 20 – 30 минут. Лапшу – 20 – 25 минут, вермишель – 10 – 12 минут. Проверяют по готовности на разрезе – не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают воде стечь, выкладывают на противень слоем 3 – 4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу 5 минут при температуре 140 – 160 градусов.

*Требования к качеству:*

Макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются. Консистенция мягкая, упругая. Вкус вареных макаронных изделий с маслом умеренно-соленый. Запах продуктов, входящих в состав блюда.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАССОЛЬНИК

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций, и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор А.Я. Перевалов, «Пермская государственная медицинская академия» профессор И.П. Кориюкина 2011 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	64,2	45
Крупа: рисовая, овсяная, пшеничная	3	3
Морковь	8,1	6
Лук репчатый	4,2	3,5
Огурцы соленые	10,5	9
Бульон или вода	112,5	112,5
Масло сливочное или растительное	4	4
Сметана	7,5	7,5
<b>ВЫХОД:</b>	150	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
1,23	5,24	9,57	92,91	16,12	0,57	0,05		7,31

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	107	75
Крупа: рисовая, овсяная, пшеничная	5	5
Морковь	13,5	10
Лук репчатый	7	5
Огурцы соленые	13,5	11,5
Бульон или вода	187,5	187,5
Масло сливочное или растительное	4	4
Сметана	9	9
<b>ВЫХОД:</b>	250	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
1,96	6,5	15,79	132,0	23,5	0,94	0,08		12,1

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто) увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин., добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин.. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №329

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный для поджаривания  
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / Под ред. А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек зеленый консервированный	50/55	32/36
<b>Выход</b>	<b>30/35</b>	
Горошек зеленый консервированный	75	48
<b>Выход</b>	<b>45</b>	
Горошек зеленый консервированный	100	65
<b>Выход</b>	<b>60</b>	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА								
Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, кк	Ca	Fe	B1	B2	C
0,84	0,06	2,24	13,32	5,2	0,22	0,03	0,02	3,25
0,98	0,08	2,61	15,54	6,07	0,26	0,04	0,03	3,78
1,26	0,1	3,36	19,98	7,8	0,34	0,05	0,04	4,87
1,69	0,13	4,49	26,65	10,4	0,46	0,07	0,06	6,5

*Технология приготовления:*

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая при температуре 80 – 90С в течение 5 минут, отвар сливают, охлаждают до температуры 65С.

*Требования к качеству:*

Форма и цвет горошка не должны измениться. Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка. Консистенция мягкая.

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 646

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Птица	97	83
Масло сливочное	5	5
Рис	35	35
Морковь	20	16
Лук	15	12
<b>ВЫХОД:</b>	60/100	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
11,55	14,02	32,91	322,33	28,88	2,67	0,08		2,71

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Птица	100	87
Масло сливочное	6	6
Рис	39	39
Морковь	25	20
Лук	18	14
<b>ВЫХОД:</b>	150/65	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
13,76	16,68	39,94	386,76	34,88	3,2	0,1		3,24

Технология приготовления:

Курицу нарезают порционно, обжаривают до образования золотистой корочки. Лук и морковь мелко нарезать, слегка пассировать. Рис перебрать, промыть, замочить в холодной подсоленной воде на 2 часа. Обжаренную курицу соединить с подготовленными овощами, добавить бульон или горячую воду, довести до кипения, добавить рис и варить до загустения. на медленном огне довести до готовности. Отпускают равномерно распределяя курицу вместе с рисом и овощами.

Утверждаю для применения  
Заведующий МБДОУ № 28  
Ю.А. Фирсова

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ ДРОЖЖЕВЫЕ

Номер рецептуры: 1309

Наименование сборника рецептов: 3 колонка сборника рецептов блюд и кулинарных изделий  
2002 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	40	40
Молоко	35	35
Сахар	2,5	2,5
Яйцо	5,3	4,6
Масло сливочное	1	1
Масло растительное	4	4
Дрожжи	0,6	0,6
Повидло	20	20
ВЫХОД:	65/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,10	6,60	44,63	267,66

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука	45	45
Молоко	40	40
Сахар	2,5	2,5
Яйцо	5,8	5,2
Масло сливочное	2	2
Масло растительное	5	5
Дрожжи	0,76	0,76
Повидло	20	20
ВЫХОД:	70/20	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
5,71	8,52	24,65	330,59

Технология приготовления:

В небольшом количестве молока растворить соль, сахар, добавить предварительно разведенные дрожжи, смесь процедить, соединить с оставшемся молоком, подогретым до 35-40 град. С, добавляют яйца, муку и перемешивают до образования однородной массы. Затем вводят растопленное сливочное масло и снова перемешивают до однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 2,5-3 часа. В процессе брожения тесто перемешивают. Оладьи выпекают на разогретых сковородах, смазанных маслом, с обеих сторон. Толщина готовых оладий 5-6 мм.