

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
КАРТОФЕЛЬ	40	30	4	3
МОРКОВЬ	16,8	12,6	1,68	1,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	10,1	1,34	1,01
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 240/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	9,4
Энергетическая ценность, ккал	118,2

С, мг	12,3
А, мкг рет. экв.	219,5
Е, мг	2,6
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	0,7
Фолиевая кислота, мкг	9,4

Са, мг	48,8
Р, мг	48,3
Mg, мг	22,5
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	4,8

Технология приготовления:

Капусту нарезают квадратиками, картофель - дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом), прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками
 Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный
 Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
 Запах: продуктов входящих в щи

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 67)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	51,3	41	5,13	4,1
КАРТОФЕЛЬ	66,8	50,1	6,68	5,01
МОРКОВЬ	16,8	12,6	1,68	1,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	10,1	1,34	1,01
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	16,5	16,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 240/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5
Жиры, г	6,6
Углеводы, г	15,9
Энергетическая ценность, ккал	136,8

С, мг	7,0
А, мкг рет. экв.	227,4
Е, мг	2,4
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	11,3

Са, мг	42,6
Р, мг	63,8
Mg, мг	29,5
Fe, мг	1,4
Zn, мг	0,6
I, мкг	7,2

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель - брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 58)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	2,5	2
КАРТОФЕЛЬ	26,8	20,1	2,68	2,01
МОРКОВЬ	16,8	12,6	1,68	1,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	10,1	1,34	1,01
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	20	14,8	2	1,48
Выход: 240/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,0
Жиры, г	8,8
Углеводы, г	12,8
Энергетическая ценность, ккал	154,6

С, мг	8,2
А, мкг рет. экв.	227,2
Е, мг	2,4
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,4
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,1
Фолиевая кислота, мкг	12,0

Са, мг	50,4
Р, мг	78,4
Mg, мг	29,1
Fe, мг	1,7
Zn, мг	1,1
I, мкг	7,3

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г на 1000 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) и прокипяченной сметаной или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- консистенция свеклы, овощей — мягкие; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус — кисло-сладкий, умеренно соленый;
- запах — свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 57)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.08.12г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): СВЕКОЛЬНИК

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	50	40
Картофель	70	50
Морковь	10	8
Лук репчатый	10	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	3	3
Сметана	8	8
Сахар	1	1
Бульон или вода	180	180
Выход	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,04	0,00	5,00	14,10	109,75	8,78	0,07	0,05	3,66	1,33

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин. затем кладут подготовленную вареную свеклу, припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Выход порции определяется возрастной группой.

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, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	600	450
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
9,37	0,00	11,32	66,54	405,00	48,00	0,52	0,32	103,40	4,68

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками

Консистенция: картофель, коренья плотной части

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

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: овощей входящих в состав супа

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011 – 584 с

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	100	75	10	7,5
ПШЕНО	5,1	5	0,51	0,5
МОРКОВЬ	13,3	10	1,33	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	10	1,33	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3
Жиры, г	2,9
Углеводы, г	16,7
Энергетическая ценность, ккал	103,3

С, мг	6,6
А, мкг рет. экв.	161,8
Е, мг	1,4
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	9,8

Са, мг	23,1
Р, мг	60,0
Мg, мг	25,8
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	4,8

Технология приготовления:

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму
Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый
Запах: продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 80)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.08.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ С КРУПой

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	100	73
Морковь	12	8
Лук репчатый	10	6
Крупа перловая или рисовая	10	10
Масло растительное	2	2
Рыба: треска, судак или хек	90	68
Бульон или вода	200	200
Выход	-	250

Химический состав данного блюда на 250 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
6,05	3,49	3,55	12,19	119,00	11,2	0,14	0,09	48,87	1,36

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 пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: рыбных продуктов, припущенных овощей и картофеля

Запах: продуктов, входящих в суп

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011 – 584 с

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	66,8	50,1	6,68	5,01
МОРКОВЬ	13,3	10	1,33	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	10	1,33	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,77	0,77
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	5 шт.	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	1,21	1,21
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02

Выход: 250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2
Жиры, г	3,6
Углеводы, г	14,7
Энергетическая ценность, ккал	100,2

С, мг	4,6
А, мкг рет. экв.	168,8
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	8,0

Са, мг	22,9
Р, мг	46,0
Mg, мг	18,2
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,4
I, мкг	3,8

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки кладут соль.
Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.
Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера;
- консистенция картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, овощей, придуков входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 85)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 02.02.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	66,7	50	6,67	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20,1	20	2,01	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	10	1,33	1
МОРКОВЬ	17,1	12,8	1,71	1,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,8
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	19,0
Энергетическая ценность, ккал	147,4

С, мг	4,6
А, мкг рет. экв.	206,0
Е, мг	4,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,3
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	9,3

Са, мг	36,3
Р, мг	78,4
Mg, мг	33,5
Fe, мг	2,0
Zn, мг	1,0
I, мкг	4,4

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь и петрушку нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный фасоль или горох, или чечевицу кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель нарезанный кубиками или дольками, крупа — хорошо разварившаяся горох (кроме лущеного) или фасоль в виде целых неразваренных зерен;
- консистенция картофель и бобовые - мягкие, горох лущеный - пюреобразный. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневы - супв фасолевого;
- вкус — умеренно соленый, свойственный гороху или фасолю;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 81)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	100	75	10	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОРКОВЬ	13,3	10	1,33	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	10	1,33	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,8
Жиры, г	2,9
Углеводы, г	20,2
Энергетическая ценность, ккал	119,0

С, мг	6,6
А, мкг рет. экв.	161,8
Е, мг	1,5
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	9,8

Са, мг	23,0
Р, мг	57,3
Мg, мг	23,3
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0,5
I, мкг	4,8

Технология приготовления:

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в однопорционной посуде с отварной птицей (мясом) или без нее. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — овощи и макаронные изделия, сохранившие форму;
- консистенция картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус — картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 82)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.2020



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	79,73	59	7,97	5,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	14	14	1,4	1,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19	19	1,9	1,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,5
Жиры, г	13,6
Углеводы, г	12,6
Энергетическая ценность, ккал	226,3

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	27,0
Е, мг	0,8
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,5
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,7
Фолиевая кислота, мкг	8,9

Са, мг	32,0
Р, мг	152,4
Mg, мг	25,6
Fe, мг	2,2
Zn, мг	2,1
I, мкг	6,4

Технология приготовления:

Масло сливочное или соус №354, 367

Гарнир №313, 317, 318, 320, 336

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин). Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным маслом или соусом сметанным.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, капуста тушенная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 282)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	68,92	51	6,89	5,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	11	11	1,1	1,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,33	16	2,13	1,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	1,6	1,6
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,1
Жиры, г	13,1
Углеводы, г	10,1
Энергетическая ценность, ккал	202,6

С, мг	0,7
А, мкг рет. экв.	31,2
Е, мг	0,8
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,3
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,1
Фолиевая кислота, мкг	9,9

Са, мг	30,1
Р, мг	120,3
Мg, мг	18,0
Fe, мг	1,7
Zn, мг	2,0
I, мкг	6,1

Технология приготовления:

Соус №356

Гарнир №318, 320, 321

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, запекают 6-8 мин до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная

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

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

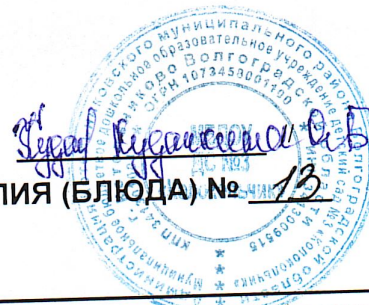
Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 286)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 10.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	126,38	101,1	12,64	10,11
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	85,3	63,2	8,53	6,32
КРУПА РИСОВАЯ	8,4	8,3	0,84	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,2	13,7	1,82	1,37
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,2	4,2	0,42	0,42
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
СОЛЬ	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,6
Жиры, г	13,5
Углеводы, г	11,8
Энергетическая ценность, ккал	228,4

С, мг	18,8
А, мкг рет. экв.	33,0
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,2
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,6
В6, мкг	0,3
РР, мг	3,1
Фолиевая кислота, мкг	18,6

Са, мг	62,0
Р, мг	164,4
Mg, мг	33,5
Fe, мг	2,7
Zn, мг	2,7
I, мкг	9,1

Технология приготовления:

Соус №355

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом
Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная
Цвет: светло-коричневый или оранжевый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 298)

Утверждено на совете по питанию
№ 1 от 21.09.2017г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	81,9	60,7	8,19	6,07
МОРКОВЬ	15,7	12,6	1,57	1,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ				0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,9	24,9	2,49	2,49
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,5
Жиры, г	11,0
Углеводы, г	2,7
Энергетическая ценность, ккал	156,3

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	213,0
Е, мг	0,5
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,6
В6, мкг	0,2
РР, мг	2,4
Фолиевая кислота, мкг	7,3

Са, мг	14,2
Р, мг	114,1
Mg, мг	17,7
Fe, мг	1,6
Zn, мг	2,2
I, мкг	5,2

Технология приготовления:

Гарнир №313, 318, 320, 321

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 277)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 29.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина(покретка, лопаточная часть, грудинка)	90	68	100	74
Масса отварного мяса	-	48	-	54
Морковь	12	10	15	12
Лук репчатый	10	8	10	8
Томатное пюре	-	-	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Мука пшеничная	3	3	5	5
Овощной отвар или вода	-	20	-	25
Масса соуса	-	30	-	40
Масса гуляша	-	80	-	100
Гарнир № 313, 318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	200	-	250

Химический состав данного блюда на 80 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
10,28	9,82	8,27	2,64	126,0	0,40	0,04	0,07	1,94	0,76

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
13,75	1,31	10,86	3,49	166,66	0,74	0,05	0,09	2,48	1,05

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре (для второй возрастной группы), заливают водой, добавляют соль и тушат 10-15 минут. На отваре или воде готовят соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо.

Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.08.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	132	97	175	129
Масса отварного мяса	-	60	-	80
Соус №354, 367	-	60	-	80
Масса бефстроганова	-	120	-	160
Гарнир №313, 317, 318, 320, 321, 324	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	240	-	310

Химический состав данного блюда на 120 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
15,51	15,06	12,43	3,29	187,00	0,01	0,03	0,10	33,40	0,99

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса — однородная

Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011– 584с

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.09.12



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	118,92	88	11,89	8,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	9,9	25 шт.	0,99
КРУПА РИСОВАЯ	5	4,95	0,5	0,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,5
Жиры, г	20,4
Углеводы, г	3,8
Энергетическая ценность, ккал	268,3

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	58,4
Е, мг	0,9
Д, мкг	0,3
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	2,4
В6, мкг	0,3
РР, мг	3,4
Фолиевая кислота, мкг	9,0

Са, мг	13,3
Р, мг	174,1
Мg, мг	20,9
Fe, мг	2,4
Zn, мг	3,1
I, мкг	8,4

Технология приготовления:

Гарнир №321, 324, 325

Отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку, добавляют желтки, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.
Гарниры - пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: суфле сохранило форму
Консистенция: нежная, однородная
Цвет: светло-серый
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 279)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ ИЛИ КУРИЦЕЙ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Мясо(покромка,лопаточная часть,грудинка)	40	33
Картофель	80	64
Капуста белокачаная	80	66
Морковь	20	14
Лук репчатый	10	8
Масса припущенных овощей	-	210
Масло сливочное	5	5
Масло растительное	5	5
Мука пшеничная	5	5
<i>Выход</i>	-	220

Химический состав данного блюда на 220 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
1,89	0,05	5,97	15,77	124,44	26,79	0,07	0,08	41,2	1,07

Технология приготовления

Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла.

Припущенные овощи заправляют соусом молочным и доводят до кипения. При использовании моркови в соус добавляют сахар в количестве 3 г на порцию.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: припущенные овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствует виду овощей

Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый

Запах: припущенных овощей, сливочного масла

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	121,51	113	12,15	11,3
КРУПА РИСОВАЯ	23	22,77	2,3	2,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	60	45	6	4,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	9,9	25 шт.	0,99
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/13 шт.	3,05	7,7 шт.	0,31
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,5
Жиры, г	5,9
Углеводы, г	20,0
Энергетическая ценность, ккал	250,3

С, мг	16,7
А, мкг рет. экв.	7590,7
Е, мг	1,9
Д, мкг	0,3
В1, мг	0,2
В2, мг	2,1
В12, мкг	67,9
В6, мкг	0,8
РР, мг	8,6
Фолиевая кислота, мкг	280,5

Са, мг	29,8
Р, мг	396,0
Mg, мг	35,8
Fe, мг	8,1
Zn, мг	6,5
I, мкг	11,4

Технология приготовления:

Соус №354 или масло сливочное

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.

Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не рас-трескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 294)

Утверждено на совете по питанию
№ 1 от 21.09.18г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	80,6	59,6	8,06	5,96
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,4	3,4	0,34	0,34
КАРТОФЕЛЬ	229,5	172,1	22,95	17,21
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,5	12,4	1,65	1,24
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,7
Жиры, г	17,4
Углеводы, г	30,4
Энергетическая ценность, ккал	337,9

С, мг	14,3
А, мкг рет. экв.	54,8
Е, мг	0,8
Д, мкг	0,2
В1, мг	0,2
В2, мг	0,2
В12, мкг	1,5
В6, мкг	0,7
РР, мг	4,2
Фолиевая кислота, мкг	19,9

Са, мг	26,4
Р, мг	209,8
Мg, мг	52,1
Fe, мг	3,3
Zn, мг	2,6
I, мкг	13,3

Технология приготовления:

Масло сливочное или соус №354, 367, 355

Продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут измельченные мясopодукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным, сметанным с томатом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом, сбоку - гарнир

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 291)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.12



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	97,3	72	9,73	7,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44	44	4,4	4,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,67	14	1,87	1,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	4,95	12,5 шт.	0,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 160/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,0
Жиры, г	20,8
Углеводы, г	33,8
Энергетическая ценность, ккал	398,1

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	67,0
Е, мг	1,7
Д, мкг	0,3
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,9
В6, мкг	0,4
РР, мг	3,3
Фолиевая кислота, мкг	16,4

Са, мг	22,9
Р, мг	187,2
Mg, мг	26,5
Fe, мг	3,0
Zn, мг	2,8
I, мкг	7,3

Технология приготовления:

Макаронны варят в подсоленной воде, откидывают, охлаждают до 75 °С, добавляют яйца, перемешивают. Печень припускают, а мясо отваривают. Готовые мясопродукты измельчают на мясорубке, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, выкладывают измельченные мясопродукты с луком, затем на него выкладывают оставшуюся часть отварных макарон. Поверхность изделия выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске макаронник нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая

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

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса или печени, умеренно соленый

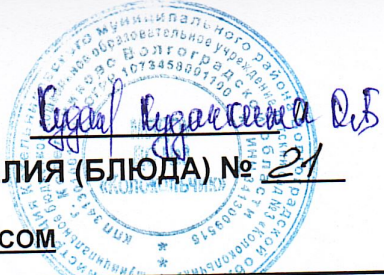
Запах: запеченных макарон, мяса или печени.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 292)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУФЛЕ КУРИНОЕ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	149	137,1	14,9	13,71
КРУПА РИСОВАЯ	4,8	4,7	0,48	0,47
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	7,9	20 шт.	0,79
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,2	4	0,42	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 75/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,5
Жиры, г	32,8
Углеводы, г	3,7
Энергетическая ценность, ккал	415,6

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	144,0
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,4
В1, мг	0,1
В2, мг	0,2
В12, мкг	0,9
В6, мкг	0,7
РР, мг	8,6
Фолиевая кислота, мкг	8,3

Са, мг	56,7
Р, мг	243,3
Mg, мг	26,5
Fe, мг	2,2
Zn, мг	3,1
I, мкг	9,9

Технология приготовления:

Гарнир №324, 325

Мякоть отварных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают два раза через мясорубку, добавляют соль. В массу кладут желтки яиц, половину нормы масла, хорошо ее выбивают, смешивают со взбитыми белками, раскладывают в смазанные маслом формочки (2 г от нормы), посыпают тертым сыром и варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов

Консистенция: сочная, мягкая, нежная

Цвет: кремово-желтый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 311)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	114,13	105	11,41	10,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
КАРТОФЕЛЬ	129,33	97	12,93	9,7
МОРКОВЬ	53,33	40	5,33	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	30,67	23	3,07	2,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,23	6	0,92	0,6
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,9
Жиры, г	20,6
Углеводы, г	22,5
Энергетическая ценность, ккал	369,6

С, мг	10,5
А, мкг рет. экв.	713,1
Е, мг	0,7
Д, мкг	0
В1, мг	0,2
В2, мг	0,3
В12, мкг	0,6
В6, мкг	0,9
РР, мг	7,8
Фолиевая кислота, мкг	19,5

Са, мг	60,2
Р, мг	249,7
Mg, мг	56,5
Fe, мг	3,0
Zn, мг	2,9
I, мкг	14,8

Технология приготовления:

Соус №354, 367,

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении.

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

На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 мин. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. Подготовленные овощи соединяют с тушеной птицей, и доводят до готовности 15-20 мин при слабом кипении в посуде с закрытой крышкой.

За 5-10 минут до готовности добавляют припущенный зеленый горошек. Отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный

Цвет: филе птицы на разрезе - белый

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.18



Судак *Сурганова Д.Б.*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
судак.	40	37	53	49
или треска	40	37	55	49
или хек тихоокеанский	41	37	55	49
Или треска на кости	100	70	110	77
Лук репчатый	10	8	10	8
Яйцо	1/8	5	1/6	7
Масло растительное	2	2	5	5
Масса полуфабриката	-	75	-	90
<i>Выход</i>	-	60	-	80
Соус №350, 366, 354.367.	-	15	-	30
или №348.	-		-	30
или масло сливочное	-	5	-	5
Гарнир №314.317, 320, 321,338	-	120	-	150
<i>Выход с гарниром и маслом сливочным</i>	-	185	-	235
<i>Выход с гарниром и соусом</i>	-	195	-	260

Химический состав данного блюда на 60 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,98	7,32	4,72	3,12	87,00	4,04	0,06	0,08	85,00	0,64

№ 255 / СБОРНИК

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	127,6	91,9	12,76	9,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,8	2,8	0,38	0,28
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 75/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,3
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	0,3
Энергетическая ценность, ккал	94,7

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	31,0
Е, мг	0,9
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,5
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,7
Фолиевая кислота, мкг	10,7

Са, мг	22,0
Р, мг	176,0
Mg, мг	25,2
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,9
I, мкг	124,2

Технология приготовления:

Гарнир №31 9, 320, 321

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый, ко-ренья и припускают 10-15 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Гарниры - картофель отварной с маслом, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Гарниры - картофель отварной с маслом, картофельное пюре, овощи отварные с маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: припущенной рыбы и гарнира

Запах: припущенной рыбы и гарнира

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 245)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	101,39	73	10,14	7,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,3	20,3	2,03	2,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,5	3,5	0,35	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	9,9	25 шт.	0,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,6
Жиры, г	10,5
Углеводы, г	3,5
Энергетическая ценность, ккал	164,2

С, мг	0,4
А, мкг рет. экв.	70,2
Е, мг	2,2
Д, мкг	0,4
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,3
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,4
Фолиевая кислота, мкг	9,8

Са, мг	45,6
Р, мг	176,1
Mg, мг	23,8
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,9
I, мкг	102,5

Технология приготовления:

Гарнир №314, 319, 320, 321, 323, 324, 336, 337, 338

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

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - каша вязкая, картофель в молоке, овощи отварные с маслом; пюре кар-тофельное, пюре из моркови, пюре из свеклы; капуста тушеная; капуста, тушенная в молоке; капуста, тушенная с яблоками.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной или запеченной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 268)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	70,83	51	7,08	5,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,5	16,5	1,65	1,65
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,5	16,5	1,65	1,65
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/6 шт.	6,61	16,7 шт.	0,66
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,4
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	6,6
Энергетическая ценность, ккал	111,8

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	43,5
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0,8
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	6,8

Са, мг	38,1
Р, мг	146,0
Mg, мг	23,6
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,7
I, мкг	71,7

Технология приготовления:

Гарнир №31 4, 32 1,327

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Часть рыбы выкладывают на смазанный маслом противень, заливают соусом молочным со взбитыми яйцами, сверху укладывают вторую часть рыбы, заливают оставшимся соусом, посыпают сухарями и запекают.

Гарниры - каша вязкая, пюре картофельное, пюре из тыквы.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на тарелки, вместе с гарниром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно поджаренной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная; корочки — хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса

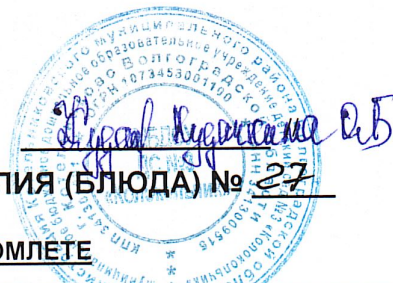
Запах: запеченной рыбы и соуса

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 254)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 09.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	90,28	65	9,03	6,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/2 шт.	19,8	50 шт.	1,98
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,0
Жиры, г	5,0
Углеводы, г	2,5
Энергетическая ценность, ккал	107,4

С, мг	0,3
А, мкг рет. экв.	62,0
Е, мг	1,1
Д, мкг	0,4
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	1,1
В6, мкг	0,1
РР, мг	1,2
Фолиевая кислота, мкг	9,5

Са, мг	34,0
Р, мг	166,4
Mg, мг	21,3
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,9
I, мкг	92,5

Технология приготовления:

Гарнир №318, 320, 321

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с гарниром.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто - коричневый, рыбы на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 249)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	70,4	70	7,04	7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 70/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,5
Жиры, г	19,7
Углеводы, г	0,4
Энергетическая ценность, ккал	209,3

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	23,6
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	22,6
Р, мг	101,1
Mg, мг	12,6
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

Гарнир №313, 314, 318, 320, 321, 336
Специализированные колбасные изделия для питания детей дошкольного возраста отваривают в течение 5 минут.
Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.
Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре, капуста тушеная.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые, свежeproгретые изделия политы маслом, рядом аккуратно уложен гарнир
Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные
Цвет: светло-розовый
Вкус: мясной, умеренно соленый
Запах: колбасных изделий

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 275)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 2.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	120	105
Морковь	20	16
Горошек зеленый консервированный	15	10
Кукуруза консервированная	15	10
Лук зелёный или репчатый	8	5
Яйцо	1/6	6
Соус №352	30	30
<i>Выход с соусом</i>	-	<i>130</i>

Химический состав данного блюда на 130 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,98	0,27	3,67	13,8	100,18	22,39	0,11	0,095	44,27	1,12

Технология приготовления

Подготовленные морковь, капусту и брюкву нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Бульон или вода	-	1000
Масло сливочное	45	45
Мука пшеничная	45	45
Морковь	75	60
Лук репчатый	34	20
Петрушка (корень)	13	10
Томатное пюре	150	150
Масло сливочное	15	15
Сахар	10	10
Соль	-	10
Выход	-	1000

Химический состав данного блюда на 1000 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
11,62	0,47	42,03	80,18	745,00	23,75	0,20	0,18	158,8	4,78

Технология приготовления

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

Требования к качеству

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

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	1,1
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	22,5

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	9
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,6

Са, мг	7,8
Р, мг	6,1
Mg, мг	1,1
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0,7

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

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

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 354)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	33,8	33,8	3,38	3,38
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,3	10	1,33	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8
Жиры, г	2,3
Углеводы, г	3,6
Энергетическая ценность, ккал	44,8

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	19,9
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	1,8

Са, мг	15,1
Р, мг	15,0
Mg, мг	3,5
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,4

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира
Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная
Цвет: светло-кремовый
Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый
Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 356)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.15



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	205,2	154	20,52	15,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28,4	28,4	2,84	2,84
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9
Жиры, г	6,0
Углеводы, г	25,7
Энергетическая ценность, ккал	172,5

С, мг	12,5
А, мкг рет. экв.	38,9
Е, мг	0,3
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,5
РР, мг	1,6
Фолиевая кислота, мкг	12,3

Са, мг	45,3
Р, мг	104,5
Мg, мг	35,5
Fe, мг	1,4
Zn, мг	0,7
I, мкг	10,3

Технология приготовления:

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: белый с кремовым оттенком

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

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 321)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.13.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	199,9	150	19,99	15
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9
Жиры, г	4,1
Углеводы, г	23,9
Энергетическая ценность, ккал	144,1

С, мг	12
А, мкг рет. экв.	27,2
Е, мг	0,3
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,5
РР, мг	1,6
Фолиевая кислота, мкг	12

Са, мг	14,0
Р, мг	79,2
Mg, мг	31,1
Fe, мг	1,4
Zn, мг	0,5
I, мкг	7,5

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При отпуске картофель поливают сливочным маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 318)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	257,8	206,3	25,78	20,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
МОРКОВЬ	4,8	3,6	0,48	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	7,2	0,96	0,72
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	1,08	1,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,22	0,22
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3
Жиры, г	6,4
Углеводы, г	18,2
Энергетическая ценность, ккал	151,0

С, мг	38,6
А, мкг рет. экв.	79,9
Е, мг	2,8
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	22,1

Са, мг	95,2
Р, мг	71,8
Mg, мг	36,8
Fe, мг	2,2
Zn, мг	0,9
I, мкг	6,6

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), масло растительное, 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. Для детей первой возрастной группы соус готовят без томатного пюре.

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 336)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (1-й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ	52,1	39,1	5,21	3,91
КАРТОФЕЛЬ	49,4	37,1	4,94	3,71
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	27,7	18	2,77	1,8
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	50	40	5	4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30,9	30,9	3,09	3,09
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,4	3,4	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,9	30,9	3,09	3,09
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8
Жиры, г	3,5
Углеводы, г	15,8
Энергетическая ценность, ккал	112,0

С, мг	11,9
А, мкг рет. экв.	649,0
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	13,6

Са, мг	78,9
Р, мг	88,6
Mg, мг	35,1
Fe, мг	1,3
Zn, мг	0,7
I, мкг	8,0

Технология приготовления:

Подготовленные овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту - квадратиками.

Припущенные с маслом по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным, добавляют соль и проваривают 1-2 мин.

При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают отварные овощи укладывая на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста - квадратиками, форма сохранена

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: соответствующий припущенным овощам

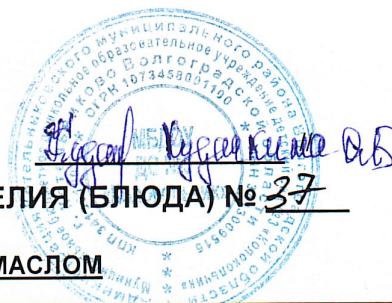
Вкус: овощей, соуса молочного, умеренно соленый

Запах: припущенных овощей, молока

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 332)

Утверждено на совете по питанию
№ 7 от 09.04.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	242,5	194	24,25	19,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5
Жиры, г	4,7
Углеводы, г	8,9
Энергетическая ценность, ккал	93,7

С, мг	34,9
А, мкг рет. экв.	34,8
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,1
Фолиевая кислота, мкг	19,4

Са, мг	84,5
Р, мг	55,2
Mg, мг	27,9
Fe, мг	1,7
Zn, мг	0,8
I, мкг	5,8

Технология приготовления:

Овощи нарезают дольками или кубиками и варят в подсоленной воде до готовности. При отпуске поливают маслом. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают отварные овощи поливая растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

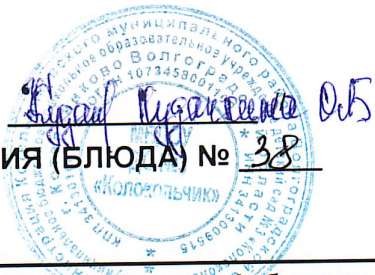
Внешний вид: отварные овощи политы растопленным сливочным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: соответствует виду овощей
Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый
Запах: отварных овощей, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 320)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 22.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): РИС ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	64,4	63,6	6,44	6,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	8,2	8,2	0,82	0,82
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5
Жиры, г	6,3
Углеводы, г	45,8
Энергетическая ценность, ккал	258,0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	38,7
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	12,1

Са, мг	5,5
Р, мг	87,3
Mg, мг	28,6
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,9
I, мкг	0,9

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
Цвет: от белого до кремового
Вкус: отварного риса с маслом
Запах: отварного риса с маслом

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 315)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Греча	40	120	45	150
Масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	5	5	5	5
<i>Выход: с маслом сливочным</i>	-	125	-	155
<i>или сахаром,</i>	-	125	-	155
<i>или с маслом сливочным и сахаром</i>	-	130	-	160

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом									
4,05	0,04	5,69	20,36	149,00	0,00	0,11	0,03	18,90	1,16
Каша ячневая вязкая с маслом									
3,3	0,04	4,06	21,24	135	0	0,063	0,025	28	0,6

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
Каша овсяная ("Геркулес") вязкая с маслом									
5,39	0,04	6,38	27,13	187,00	0,00	0,14	0,04	24,50	1,54
Каша ячневая вязкая с маслом									
4,39	0,04	4,20	28,30	169,00	0,00	0,08	0,03	37,10	0,80

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке и молоке с добавлением воды. Из 1 кг крупы получается от 4 до 5 кг готовой каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром или поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный данному виду крупы

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная или ячневая	20	20	25	25
Масло сливочное	4	4	5	5
Вода	50	50	70	70
Молоко сухое	10	10	12	12
Или молоко свежее	90	90	100	100
Сахар	3	3	5	5
<i>Выход</i>	-	150		200

Каша пшенная вязкая с маслом

Химический состав данного блюда на 155 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
5,70	1,63	9,06	28,90	220,00	1,03	0,12	0,10	86,00	1,15

Каша пшенная вязкая с морковью, с маслом

Химический состав данного блюда на 205 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
7,49	2,08	11,27	39,35	289,00	1,36	0,17	0,13	110,80	1,53

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь мелко шинкуют, припускают с маслом, кладут в кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят до готовности и отпускают.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, каша положена горкой, сохраняющей форму

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие, морковь - мягкая

Цвет: желтый

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011. – 584 с.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	161	161	16,1	16,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	69	69	6,9	6,9
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	18,6	18,4	1,86	1,84
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,3	2,3	0,23	0,23
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,8
Жиры, г	7,2
Углеводы, г	20,0
Энергетическая ценность, ккал	173,1

С, мг	0,8
А, мкг рет. экв.	39,2
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0,2
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	5,9

Са, мг	180,4
Р, мг	180,1
Mg, мг	54,0
Fe, мг	1,4
Zn, мг	1,0
I, мкг	15,1

Технология приготовления:

Подготовленные крупы (рисовую, манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес», ячневая или гречневая, перловая, пшено) варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. Суп заправляют прокипяченным сливочным маслом.

К супу можно подать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной по суде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — крупа разваренная, на поверхности - сливочное масло;
- консистенция в меру вязкая, крупы - мягкая, набухшая, соблюдаются соотношения продуктов.
- цвет — продуктов входящих в состав блюда;
- вкус — сладковатый, сливочного масла, кипяченого молока, продуктов входящих в суп;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 94)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,1	28,8	2,91	2,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	189,8	189,8	18,98	18,98
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 230/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,2
Жиры, г	9,7
Углеводы, г	36,2
Энергетическая ценность, ккал	262,7

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	57,0
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	5,5

Са, мг	210,7
Р, мг	194,1
Mg, мг	37,1
Fe, мг	0,5
Zn, мг	1,2
I, мкг	17,5

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль, если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (15-20 г на порцию). Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 185)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 22.08.14г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ С МОЛОКОМ И МАСЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	29,1	28,8	2,91	2,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	189,8	189,8	18,98	18,98
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 230/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5
Жиры, г	10,2
Углеводы, г	35,2
Энергетическая ценность, ккал	268,1

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	57,0
Е, мг	0,8
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	11,5

Са, мг	214,0
Р, мг	215,3
Mg, мг	45,5
Fe, мг	1,0
Zn, мг	1,3
I, мкг	18,4

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль, если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 185)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 02.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	28,8	28,8	2,88	2,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	189,8	189,8	18,98	18,98
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 230/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,7
Жиры, г	11,1
Углеводы, г	32,8
Энергетическая ценность, ккал	268,1

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	57,0
Е, мг	1,0
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	6,6

Са, мг	222,1
Р, мг	240,3
Mg, мг	57,6
Fe, мг	1,3
Zn, мг	1,7
I, мкг	18,8

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль, если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 185)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МАННАЯ С МОЛОКОМ И МАСЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	22	22	2,2	2,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187	187	18,7	18,7
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,4
Жиры, г	9,9
Углеводы, г	28,9
Энергетическая ценность, ккал	235,5

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	58,9
Е, мг	0,7
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	5,1

Са, мг	209,7
Р, мг	169,8
Mg, мг	27,4
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,8
I, мкг	16,8

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль, если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 185)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 14.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ С МОЛОКОМ И МАСЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	29,1	28,8	2,91	2,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	189,8	189,8	18,98	18,98
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	6,4	6,4	0,64	0,64
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 230/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5
Жиры, г	9,8
Углеводы, г	33,9
Энергетическая ценность, ккал	259,3

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	57,0
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	219,0
Р, мг	222,9
Mg, мг	39,7
Fe, мг	1,4
Zn, мг	0,8
I, мкг	17,1

Технология приготовления:

В подготовленную посуду наливают жидкость, оставляя часть котла свободной, с учетом объема каши. В жидкость добавляют соль, если кашу готовят на молоке с добавлением сахара, то соли кладут меньше. Сахар или сахарный сироп добавляют одновременно с солью.

Жидкость доводят до кипения и закладывают в нее крупу. Если крупу требуется промыть, то сделать это следует перед самым закладыванием ее в жидкость. Мелкодробленые крупы всыпают тонкой струйкой, чтобы при заваривании не образовалось комков. В процессе заваривания и дальнейшей варки крупу перемешивают веселкой.

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным или сахаром в количествах, указанных в рецептуре. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 185)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.15г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход	-	150

Химический состав данного блюда на 150 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
38,42	0,00	5,49	207,62	1034,00	0,00	0,56	0,20	49,9	8,14

Технология приготовления

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

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

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2- 3,0 л воды, 15 г. соли).

рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы – 150 г, для второй- 200 г.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.08.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	86,7	85,8	8,67	8,58
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	8,3	8,3	0,83	0,83
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,7
Жиры, г	6,9
Углеводы, г	56,7
Энергетическая ценность, ккал	327,1

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	39,2
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,2
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	31,8
Р, мг	202,9
Mg, мг	46,4
Fe, мг	3,4
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая.
Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), оставшееся масло (50%) добавляют в готовую кашу.
Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
Цвет: каши гречневой - от светло-коричневого до коричневого; пшенной - желто-ватый; рисовой - от белого до кремового; перловой - сероватый; пшеничной - желто-вато-серый
Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый
Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 313)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	76,5	76,5	7,65	7,65
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,4	6	0,64	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 205				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,5
Жиры, г	8,3
Углеводы, г	52,4
Энергетическая ценность, ккал	323,2

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	50,3
Е, мг	1,8
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,7
Фолиевая кислота, мкг	16,7

Са, мг	61,5
Р, мг	88,3
Mg, мг	12,9
Fe, мг	1,5
Zn, мг	0,7
I, мкг	1,1

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

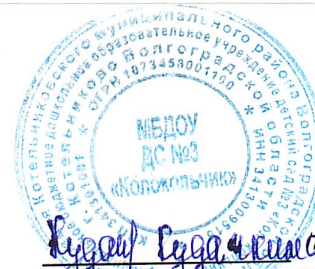
Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 207)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 22.09.12



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1,05 шт.	42	1,2 шт.	48
Молоко	80	80	100	100
Масса омлетной смеси	-	122	-	148
Масса готового омлета	-	125	-	150
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	130	-	155

Химический состав данного блюда на 155г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
18,10	18,10	30,80	2,40	268,00	0,34	0,10	1,28	286,20	2,54

Технология приготовления

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый

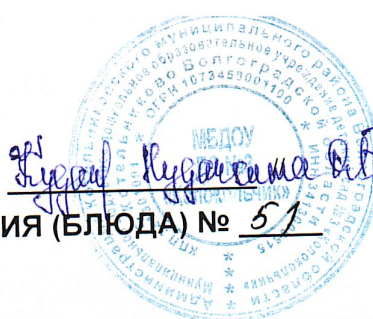
Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Источник рецептуры: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.08.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С РИСОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,07 шт.	42	107 шт.	4,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	33	33	3,3	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	12	12	1,2	1,2
КРУПА РИСОВАЯ	10,1	10	1,01	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,1
Жиры, г	12,4
Углеводы, г	17,4
Энергетическая ценность, ккал	212,0

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	135,7
Е, мг	1,0
Д, мкг	1,1
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,4
Фолиевая кислота, мкг	8,1

Са, мг	60,1
Р, мг	123,6
Mg, мг	14,8
Fe, мг	1,2
Zn, мг	0,8
I, мкг	11,7

Технология приготовления:

Просеянную муку разводят молоком, перемешивают с яичными желтками до однородной массы. В полученную массу добавляют взбитые белки. Омлетную массу соединяют с отварным рисом, выкладывают на смазанный маслом противень слоем толщиной 2,5 см и запекают в жарочном шкафу в течение 10-15 мин. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность равномерно зарумянена, без подгорелых мест
Консистенция: сочная, мягкая
Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зерен отварного риса
Вкус: запеченных яиц и отварного риса
Запах: запеченных яиц и отварного риса

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 221)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 02.09.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 52

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,38 шт.	54	138 шт.	5,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,63 шт.	64	163 шт.	6,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,9
Жиры, г	21,4
Углеводы, г	5,6
Энергетическая ценность, ккал	281,3

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	301,0
Е, мг	2,6
Д, мкг	2,8
В1, мг	0
В2, мг	0,5
В12, мкг	0,6
В6, мкг	0,2
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	9,7

Са, мг	91,3
Р, мг	230,6
Mg, мг	16,7
Fe, мг	2,8
Zn, мг	1,4
I, мкг	26,2

Технология приготовления:

В омлетную смесь, приготовленную как для омлета натурального, добавляют муку, сметану и запекают в жарочном шкафу 5-8 мин. Драчену готовят непосредственно перед отпуском. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию драчены подают на тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность зарумянена, но без подгорелых мест
Консистенция: однородная, нежная
Цвет: золотисто-желтоватый
Вкус: продуктов, входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 228)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 22.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	1	40
Выход	-	1 шт.

Химический состав данного блюда на 85 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
5,08	5,08	4,60	0,28	63	0	0,3	0,18	22,0	1,0

Технология приготовления

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

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

Требования к качеству

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

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок – белый, желток – желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию
 № 1 от 21.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА**

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	51	50	102	100
Мука пшеничная	6	6	13	13
Яйца	1/20шт	2	1/10шт	4
<i>Масса полуфабриката:</i>	-	57	-	114
Масло растительное	2	2	4	4
Масса готовых сырников:	-	50	-	100
Варенье	20	20	20	20
или масло сливочное	5	5	5	5
или соус №351,354,367,358-362	-	15	-	30
ВЫХОД с вареньем	-	70	-	120
с маслом	-	55	-	105
с соусом	-	65	-	130

Химический состав блюда:

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергетическая ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
Сырники из творога	50	9,3	6,33	5,38	116	77,8	0,37	0,03	0,14	0,13
	100	18,69	12,67	11,4	234	155,8	0,77	0,07	0,27	0,25

Технология приготовления:

В протёртый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6см, нарезают поперёк, панируют в муке, придают форму круглых биточков, толщиной 1,5см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220⁰С в течение 15-20 минут.

Отпускают с вареньем или соусом молочным, сметанным или сладким.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная;

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе- светло-кремовый или желтоватый;

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно солёный;

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	29,4	29	59,6	59
Мука пшеничная	11	11	21	21
Сахар	3	3	6	6
Яйца	1/10 шт.	4	1/5 шт.	8
Молоко	12	12	24	24
Масло растительное	2	2	3	3
Масса готовых оладий	-	50	-	100
Варенье	20	20	30	30
Или молоко кипяченое	105	100	158	150
<i>Выход с вареньем</i>	-	70	-	130
<i>Выход с молоком</i>	-	150	-	250

Химический состав данного блюда на 100 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
13,98	11,84	9,71	22,42	233,00	0,30	0,08	0,23	124,40	0,91

Технология приготовления

Творог протирают, соединяют с молоком, добавляют муку, сахар, яйца и все тщательно перемешивают. Выпекают оладьи в жарочном шкафу при температуре 220-250 °С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают по 1-2 шт. на порцию с вареньем или с кипяченым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи круглой формы, равномерно обжарены

Консистенция: мягкая

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011 – 584 с

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 09.08.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ЛЕИВЫЕ (отварные)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	94,5	94,5	9,45	9,45
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,3	13,3	1,33	1,33
САХАР ПЕСОК	6,8	6,8	0,68	0,68
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	6,8	18 шт.	0,68
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,9
Жиры, г	9,2
Углеводы, г	29,9
Энергетическая ценность, ккал	281,2

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	55,8
Е, мг	0,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	4,1

Са, мг	146,3
Р, мг	209,4
Мg, мг	22,2
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0,6
I, мкг	1,6

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают с маслом или сахаром.

Выход блюда от 1,5-3 лет с маслом - 65, с сахаром - 65; от 3-7 лет с маслом - 105, с сахаром - 110;

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на кусочки прямоугольной или треугольной формы кладут на тарелку поливая прокипяченным маслом или сахаром. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 230)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
КРУПА МАННАЯ	7,2	7,2	0,72	0,72
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,2
Жиры, г	14,4
Углеводы, г	21,0
Энергетическая ценность, ккал	304,2

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	87,0
Е, мг	0,4
Д, мкг	0,2
В1, мг	0
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	2,0

Са, мг	175,7
Р, мг	251,6
Mg, мг	29,6
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,5
I, мкг	1,4

Технология приготовления:

Соус №350, 366, 351

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом (2 г от нормы) емкость смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 20-30 мин при температуре 220-250 °С.

Отпускают с молочным или сладким соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку и поливают сладким соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сохранена форма, без трещин, полит соусом

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый с вкраплениями риса

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 237)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	81,6	81,6	8,16	8,16
ЯБЛОКИ	31,36	27,6	3,14	2,76
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	11,9	30 шт.	1,19
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,0
Жиры, г	12,7
Углеводы, г	17,9
Энергетическая ценность, ккал	257,4

С, мг	1,3
А, мкг рет. экв.	90,1
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,4
В1, мг	0
В2, мг	0,3
В12, мкг	0,1
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	1,4

Са, мг	139,4
Р, мг	204,0
Mg, мг	25,2
Fe, мг	1,5
Zn, мг	0,4
I, мкг	3,4

Технология приготовления:

Соус №358-362

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

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок пудинга кладут на тарелку, поливая соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 240)

Утверждено на совете по питанию
 № 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	84	84	8,4	8,4
МОРКОВЬ	35,2	26,4	3,52	2,64
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0,24	0,24
КРУПА МАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
САХАР ПЕСОК	9,6	9,6	0,96	0,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14,4	14,4	1,44	1,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48

Выход: 120

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,9
Жиры, г	14,5
Углеводы, г	25,6
Энергетическая ценность, ккал	306,5

С, мг	0,7
А, мкг рет. экв.	480,8
Е, мг	2,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	7,4

Са, мг	141,9
Р, мг	202,3
Mg, мг	29,5
Fe, мг	0,8
Zn, мг	0,6
I, мкг	2,5

Технология приготовления:

Соус №351, 354
 Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови).
 Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром, солью и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формируют сырники, панируют их в муке и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.
 Отпускаются с молочным или сметанным соусом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены, политы соусом
 Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная
 Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый
 Вкус: сладкий, свойственный творогу и продуктам, входящим в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 233)

Утверждено на совете по питанию
№ 7 от 02.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Картофель	80	71
Свекла	60	40
Морковь	20	16
Огурцы соленые ²	40	33
Капуста квашеная	40	35
Горошек консервированный	15	10
лук репчатый	10	8
Масло растительное	10	10
<i>Выход</i>	-	200

¹Масса отварных очищенных овощей

²С использованием огурцов консервированных без уксуса

³Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда на 200 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
Винегрет овощной с луком зеленым									
2,7	0,00	12,32	15,38	183,2	26,5	0,1	0,11	67,1	1,76

Винегрет овощной с луком репчатым

2,73	0,00	12,35	16,88	189,6	20,5	0,11	0,08	46,4	1,7
------	------	-------	-------	-------	------	------	------	------	-----

Технология приготовления

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов. Выход порции определяется возрастной группой.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.14г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Капуста белокочанная	50	40
Лук зеленый	6	5
или морковь	6	5
Кислота лимонная	0,001	0,001
Вода кипяченая	5	5
Сахар	2	2
Масло растительное	5	5
<i>Выход</i>	-	50

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,704	0,00	2,54	4,50	43,7	16,22	0,013	0,017	18,68	0,25

Технология приготовления

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (10 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту с морковью охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 20.09.14г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	59,7	47,7	5,97	4,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,2	9,9	1,32	0,99
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	16,5	16,5	1,65	1,65
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4
Жиры, г	3
Углеводы, г	7,4
Энергетическая ценность, ккал	63,8

С, мг	4,0
А, мкг рет. экв.	27,2
Е, мг	1,4
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	7,1

Са, мг	21,6
Р, мг	34,1
Mg, мг	17,6
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,3
I, мкг	3,6

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — Икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны.
- Консистенция — мягкая, сочная;
- Цвет — продуктоов, входящих в блюдо.
- Вкус — продуктоов, входящих в блюдо.
- Запах свойственный входящим в блюдо продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 54)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 29.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА	231,8	185,3	23,18	18,53
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	7,7	7,7	0,77	0,77
САХАР ПЕСОК	1,7	1,7	0,17	0,17
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,8
Жиры, г	5,6
Углеводы, г	17,5
Энергетическая ценность, ккал	131,5

С, мг	7,4
А, мкг рет. экв.	39,3
Е, мг	0,5
Д, мкг	0,1
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	24,1

Са, мг	62,5
Р, мг	73,1
Mg, мг	36,7
Fe, мг	2,3
Zn, мг	0,8
I, мкг	13

Технология приготовления:

Морковь очищают, нарезают и припускают.

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертые овощи, без комков, сверху - сливочное масло

Консистенция: мягкая, сочная

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

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

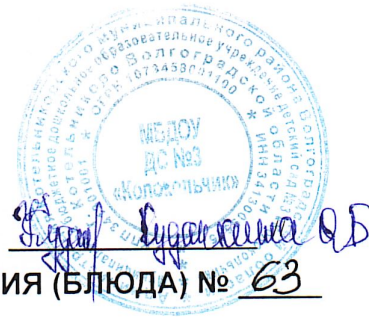
Запах: отварной моркови или свеклы, сливочного масла

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 324)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.14г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Свекла	60	47
Масло растительное	3	3
Выход	-	50

¹Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
0,71	0,00	3,04	4,18	46,95	4,75	0,009	0,019	17,57	0,66

Технология приготовления

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, сочная

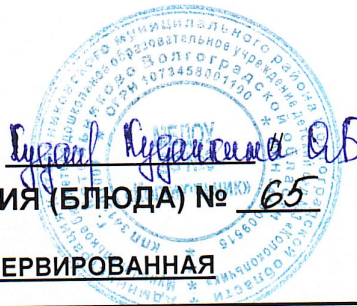
Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию
№ 1 от 14.09.2022



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1
Жиры, г	5,3
Углеводы, г	4,6
Энергетическая ценность, ккал	71,4

С, мг	4,2
А, мкг рет. экв.	91,8
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	24,6
Р, мг	22,2
Mg, мг	9
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 22.09.14г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	75,1	60	7,51	6

Выход: 60

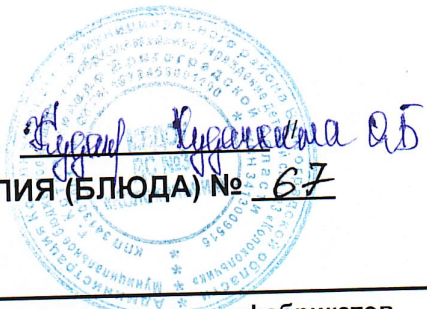
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	1,5
Энергетическая ценность, ккал	8,1

С, мг	2,4
А, мкг рет. экв.	4,8
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	2,4

Са, мг	12,4
Р, мг	22,7
Мг, мг	7,6
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,1
I, мкг	1,8

Утверждено на совете по питанию
№ 1 от 22.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	80	80	8	8
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9
Жиры, г	0
Углеводы, г	1,8
Энергетическая ценность, ккал	10,9

С, мг	3,2
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	10,1
Р, мг	18,7
Мg, мг	14,4
Fe, мг	0,7
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17г

Людмила Александровна Д.Б.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ КОНСЕРВИРОВАННОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	79,7	55,8	7,97	5,58
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0
Жиры, г	2,9
Углеводы, г	1,9
Энергетическая ценность, ккал	34,0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	0
Р, мг	0,1
Мg, мг	0
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кукуруза сохранила форму;
- Консистенция — сочная, плотная;
- Цвет — свойственный консервированной кукурузе;
- Вкус — умеренно сладкий;
- Запах консервированной кукурузы с растительным маслом.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 12)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛЮШКА

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья на 1шт.готовых изделий массой 50 г	
Мука пшеничная высшего сорта	40	42,75
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	5	2,565
Сахар	8	9,98
Сахар (для отделки)	2	1,997
Масло сливочное	5	5,88
Молоко сухое	5	5
Яйцо	1/8	5
Дрожжи	0,005	0,005
Соль	0,001	0,001
Итого сырья	65	73,178
Вода	110	-
Масса полуфабриката	60	
Выход	50	32

Влажность не более 34 %

Кислотность не более 2,5° Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
2,11	0,29	2,40	16,66	97,00	0,01	0,03	0,03	8,20	0,37

Технология приготовления

Приготавливают булочку российскую из дрожжевого теста и выпекают так же, как булочку ванильную (рец. №467), но перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром и выпекают в течение 10-12 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая, поверхность с неглубоким крестообразным надрезом посередине, посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспецированному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 12.09.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	44,9	44,9	4,49	4,49
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	7,7	7,7	0,77	0,77
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10,4	10,4	1,04	1,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5
Жиры, г	8,0
Углеводы, г	41,8
Энергетическая ценность, ккал	261,0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	51,8
Е, мг	0,2
Д, мкг	0,2
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	19,6

Са, мг	12,1
Р, мг	45,3
Мg, мг	7,9
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,3
I, мкг	1,0

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста (рец. №453) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесыпеченному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 469)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 20.09.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖОК С ЯЙЦОМ ПЕЧЕНЫЙ

100 шт. по 50 г или 200 шт. по 25 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1шт. — готовых изделий весом 50 г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	0,85	40	29,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,85	5	0,60
Дрожжи (прессованные)	0,25	1	0,26
Соль	0,96	1	0,34
Сахар	0,99	4	3,56
Масло сливочное	0,84	5	2,69
Яйцо	0,27	3	0,28
Фарш №505	0,80	20	1,43
Итого сырья		79	39,06
Вода		15	
Масса полуфабриката		94	
<i>Выход</i>	65	50	32,5

Влажность не более 35,0% Кислотность не более 2,5 °Н

Химический состав данного блюда на 50 г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
3,9	0,14	3,06	26,94	150,0	0,00	0,06	0,04	11,4	0,72

Технология приготовления

Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 10-15 мин. Затем шарики раскатывают в серединку выкладывают начинку. формуют в виде лодочки и укладывают на противни. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма – продолговатая в виде лодочки с острыми кончиками.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус: свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.09.14г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): ФАРШ ЯИЧНЫЙ ДЛЯ ПИРОГОВ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яйца	1 /2	20
Масло сливочное	2	2
Рис	8	8
Выход	-	20

Технология приготовления

Яйца варят, очищают от скорлупы добавляют отварной рис, соль, масло и все тщательно перемешивают.

Требования к качеству

Внешний вид: хорошо протертая масса

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога

Запах: творога, продуктов, входящих в состав фарша

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011 – 584 с

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.04.20



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37,2	37,2	3,72	3,72
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0,16	0,16
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	0,2
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,4	4 шт.	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,5
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	29,1
Энергетическая ценность, ккал	200,6

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	27,8
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	17,3

Са, мг	55,4
Р, мг	100,4
Mg, мг	13,1
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,4
I, мкг	1,3

Технология приготовления:

Повидло или фарш №504

Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Слоеное пресное тесто (рец. №455) раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков зачищают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой - по 15г. Ватрушки смазывают яйцом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин.

Ватрушки из пресного слоеного теста рекомендуются для детей старшей возрастной группы, из дрожжевого теста - для детей разных возрастных групп.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);
- цвет поверхности основы и фарша — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый;
- запах свежесвепеченного пирожка, фарша — свежий;
- вкус — свежесвепеченного пирожка с соответствующим фаршем;
- консистенция основы — пышная, эластичная, хорошо пропеченная, слои пропечены.

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 12.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАТРУШКИ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г	
	из дрожжевого теста	из пресного слоеного теста
Тесто дрожжевое №453	2900	-
Тесто слоеное №455	-	2900
Мука на подпыл	87	78,5
Фарш №504	1500	1500
или повидло	1650/1500 ¹	1650/1500 ¹
Меланж для смазки ватрушек	75	75
Масло растительное для смазки листов	12,5	-
Выход	100 шт. по 35 г	100 шт. по 35 г

¹В числителе указана масса брутто, в знаменателе масса нетто с учетом потерь при порционировании

Химический состав данного блюда на 35 г. (из дрожжевого теста)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
4,43	2,64	7,64	12,49	136	0,02	0,04	0,05	25,2	0,43

Технология приготовления

Дрожжевое тесто для ватрушек (рец. №453) готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. При приготовлении ватрушек с повидлом смазывают яйцом только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

Слоеное пресное тесто (рец. №455) раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой - по 15 г. Ватрушки смазывают яйцом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин.

Ватрушки из пресного слоеного теста рекомендуются для детей старшей возрастной группы, из дрожжевого теста - для детей разных возрастных групп.

Требования к качеству

Внешний вид: форма круглая, в середине фарш

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная

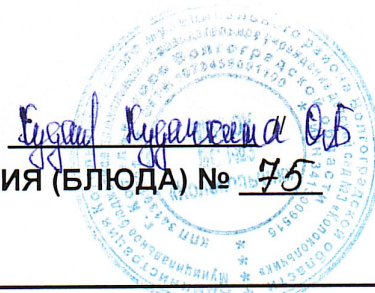
Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный данному изделию и начинке

Запах: свойственный данному изделию и начинке

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.08.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	56,9	57	5,69	5,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	5,9	5,9	0,59	0,59
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,1	5 шт.	0,21
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
ДРОЖЖИ	0,9	1	0,09	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,7
Жиры, г	3,8
Углеводы, г	45,9
Энергетическая ценность, ккал	246,2

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	24,3
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,7
Фолиевая кислота, мкг	21,7

Са, мг	15,7
Р, мг	54,6
Mg, мг	9,9
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,4
I, мкг	1,3

Технология приготовления:

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые). Дрожжевое тесто (рец. №453) делят на куски, прокатывают их в жгут, затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя надрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Д. плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С.

Плюшки можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок — более светлый

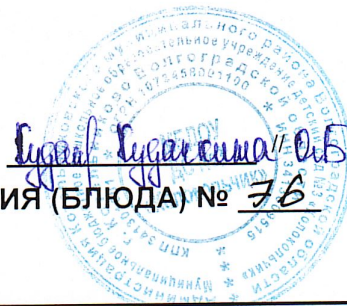
Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 12.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

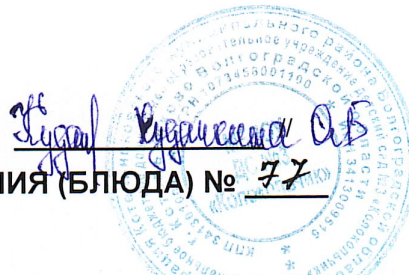
Белки, г	1,5
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	10
Энергетическая ценность, ккал	47,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0,4
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	5,4

Са, мг	4,6
Р, мг	16,8
Мg, мг	6,6
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,1
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 09.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5

Выход: 50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

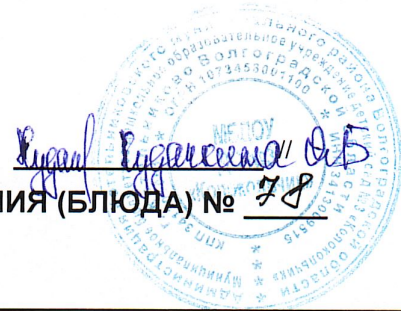
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	0
Р, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.06.17.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛКА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9
Жиры, г	1,5
Углеводы, г	25,1
Энергетическая ценность, ккал	129,5

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	1,3
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,8
Фолиевая кислота, мкг	14

Са, мг	11
Р, мг	42,5
Mg, мг	16,5
Fe, мг	1
Zn, мг	0,4
I, мкг	1,8

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.14г

Людмила Викторовна

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4
Жиры, г	7,5
Углеводы, г	15,2
Энергетическая ценность, ккал	137,1

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	59
Е, мг	0,8
Д, мкг	0,2
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	8,1

Са, мг	8,1
Р, мг	27,1
Mg, мг	9,9
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,2
I, мкг	0

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 1)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,96	15	1,6	1,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	40	40	4	4
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6
Жиры, г	9,2
Углеводы, г	20,1
Энергетическая ценность, ккал	191,3

С, мг	0,1
А, мкг рет. экв.	68,5
Е, мг	1,1
Д, мкг	0,1
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0,2
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	14,7

Са, мг	141,4
Р, мг	110
Mg, мг	18,5
Fe, мг	1,0
Zn, мг	0,8
I, мкг	1,4

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

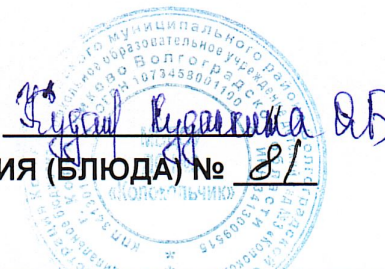
- Внешний вид — ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы;
- Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся
- Цвет — сыра и хлеба;
- Вкус — сыра и хлеба;
- Запах — свойственный свежим продуктам.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 3)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 81

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

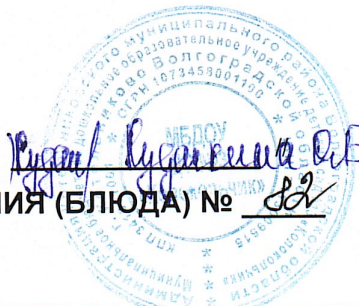
Белки, г	2,3
Жиры, г	2,9
Углеводы, г	22,3
Энергетическая ценность, ккал	125,1

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	3,3
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	8,7
Р, мг	27
Мg, мг	6
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 20.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

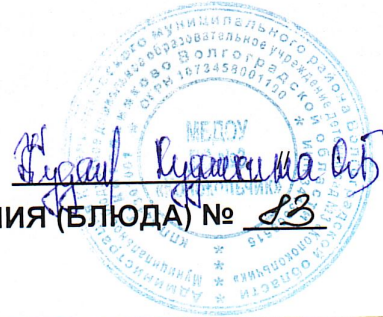
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Энергетическая ценность, ккал	0

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	0
Р, мг	0
Mg, мг	0
Fe, мг	0
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8,24	7	0,82	0,7
Выход: 180/10/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,2
Энергетическая ценность, ккал	42,5

С, мг	1,1
А, мкг рет. экв.	0,1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,6

Са, мг	12,9
Р, мг	5,8
Mg, мг	4,7
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кусочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

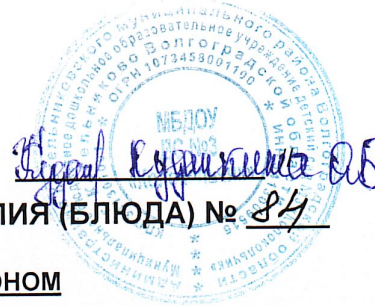
- Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимона;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — золотисто-коричневый;
- аромат свежесваренного чая и лимона;
- вкус — сладкий с привкусом лимона, чуть терпкий.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 393)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 02.09.17г



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8,24	7	0,82	0,7
Выход: 180/10/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,2
Энергетическая ценность, ккал	42,5

С, мг	1,1
А, мкг рет. экв.	0,1
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0,6

Са, мг	12,9
Р, мг	5,8
Mg, мг	4,7
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кусочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кусочек лимона;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — золотисто-коричневый;
- аромат свежесваренного чая и лимона;
- вкус — сладкий с привкусом лимона, чуть терпкий.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 393)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 180/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	10,0
Энергетическая ценность, ккал	40,2

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	10,4
Р, мг	4,4
Mg, мг	4,0
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или в чашку или подают отдельно. Варенье, джем, повидло подают отдельно в розетке.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — золотисто-коричневый;
- аромат свежесваренного чая;
- вкус — сладкий, чуть терпкий.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тютельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 392)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,4	32,4	3,24	3,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6
Жиры, г	2,8
Углеводы, г	14,1
Энергетическая ценность, ккал	92,6

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	15,8
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	103,9
Р, мг	77,3
Mg, мг	14,4
Fe, мг	0,6
Zn, мг	0,4
I, мкг	8,1

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

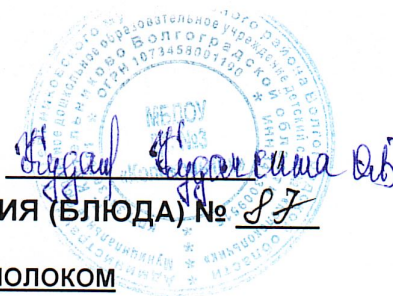
- Внешний вид — жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан;
- консистенция — прозрачная жидкость без чаинок;
- цвет — серовато-белый;
- аромат свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю;
- вкус — сладкий с привкусом молока или сливок.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 394)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 21.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,8
Жиры, г	2,8
Углеводы, г	15,4
Энергетическая ценность, ккал	98,6

С, мг	0,5
А, мкг рет. экв.	15,8
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	104,3
Р, мг	82,4
Mg, мг	16,4
Fe, мг	0,3
Zn, мг	0,4
I, мкг	8,1

Технология приготовления:

В сваренный, процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко и сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

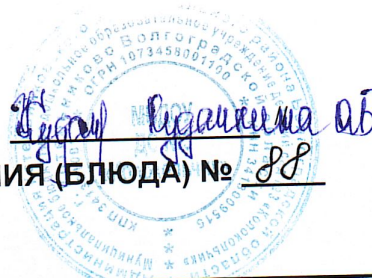
- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — жидкая, однородная.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 395)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 02.09.18



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	11	11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,6
Жиры, г	3,7
Углеводы, г	14,9
Энергетическая ценность, ккал	108,3

С, мг	0,6
А, мкг рет. экв.	19,5
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0,2
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	0,9

Са, мг	124,5
Р, мг	100,9
Mg, мг	22,3
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,5
I, мкг	9,9

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

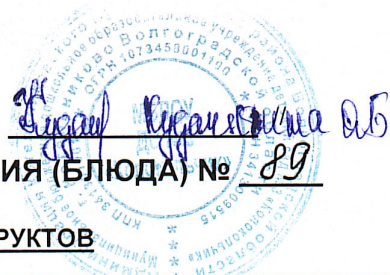
Запах: свойственный какао

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 397)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 09.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	14,4	14,4	1,44	1,44
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	18,27	18,27
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0
Углеводы, г	24,3
Энергетическая ценность, ккал	99,9

С, мг	0,2
А, мкг рет. экв.	0,4
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	25,7
Р, мг	12,5
Мg, мг	6,5
Fe, мг	1
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

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

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1—2 ч, яблоки - 20-30 мин, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

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

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: Дели принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 376)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 19.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	64,3	45	6,43	4,5
САХАР ПЕСОК	27	27	2,7	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4
Жиры, г	0,1
Углеводы, г	29,6
Энергетическая ценность, ккал	123,3

С, мг	10,8
А, мкг рет. экв.	2,9
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,1
Фолиевая кислота, мкг	2,3

Са, мг	18,9
Р, мг	9,4
Mg, мг	6,3
Fe, мг	0,1
Zn, мг	0,1
I, мкг	0,9

Технология приготовления:

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), заливают горячим сиропом, доводят до кипения и дают настояться до полного охлаждения. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, апельсины или мандарины нарезаны дольками
Консистенция: цитрусовых - мягкая, соотношение густой и жидкой части 1:3 или 1:5

Цвет: оранжевый

Вкус: апельсина или мандарина, сладкий

Запах: апельсина или мандарина

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 374)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	21,6	21,6	2,16	2,16
САХАР ПЕСОК	7,2	7,2	0,72	0,72
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	6,3	6,3	0,63	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,9	171,9	17,19	17,19
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1
Жиры, г	0
Углеводы, г	25,7
Энергетическая ценность, ккал	102,6

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	12,0
Р, мг	6,1
Mg, мг	3,0
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0
I, мкг	0

Технология приготовления:

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

Выход порции определяется возрастной группой.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: свойственный используемому сырью

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: свойственный используемому сырью

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с.(технологическая карта № 383)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1
Жиры, г	0,2
Углеводы, г	20,2
Энергетическая ценность, ккал	92

С, мг	4
А, мкг рет. экв.	0
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0,2

Са, мг	14
Р, мг	14
Mg, мг	8
Fe, мг	2,8
Zn, мг	0,1
I, мкг	2

Технология приготовления:

Проботанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

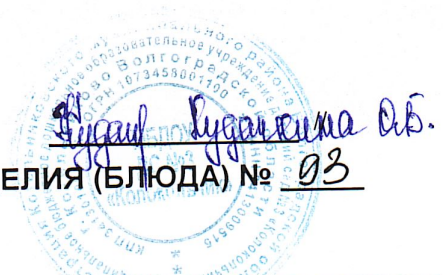
Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Источник рецептуры:

"Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" [М.: Хлебпродинформ, 2004], (технологическая карта № 705)

Утверждено на совете по питанию
№ 1 от 21.09.14



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 03

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2
Жиры, г	4,5
Углеводы, г	7,2
Энергетическая ценность, ккал	95,4

С, мг	1,3
А, мкг рет. экв.	39,6
Е, мг	0,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,3
В12, мкг	0,7
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	14

Са, мг	216
Р, мг	171
Mg, мг	25,2
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,7
I, мкг	16,2

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир и другие кисломолочные продукты подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

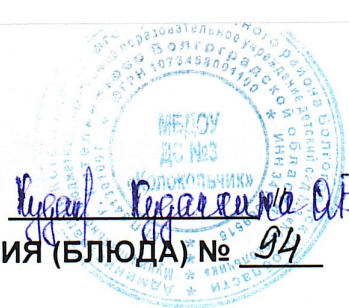
- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

Источник рецептуры:

"Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" [М.: Хлебпродинформ, 2004], (технологическая карта № 698)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.01.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	189	189	18,9	18,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3
Жиры, г	5,8
Углеводы, г	8,6
Энергетическая ценность, ккал	110

С, мг	1
А, мкг рет. экв.	33,3
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,3
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	204,1
Р, мг	153,1
Мg, мг	23,9
Fe, мг	0,2
Zn, мг	0,8
I, мкг	17

Технология приготовления:

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

Источник рецептуры:

"Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" [М.: Хлебпродинформ, 2004], (технологическая карта № 697)

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	257,2	180	25,72	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

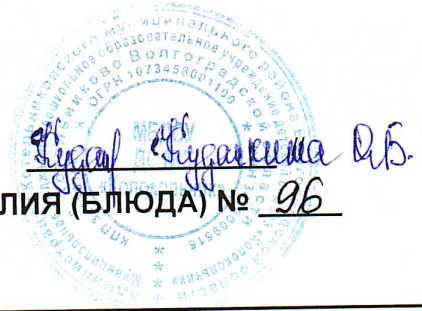
Белки, г	2,7
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	37,8
Энергетическая ценность, ккал	172,8

С, мг	18
А, мкг рет. экв.	36
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	1,1
Фолиевая кислота, мкг	0

Са, мг	14,4
Р, мг	50,4
Mg, мг	75,6
Fe, мг	1,1
Zn, мг	0
I, мкг	0

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): АПЕЛЬСИН

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	200	140	20	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

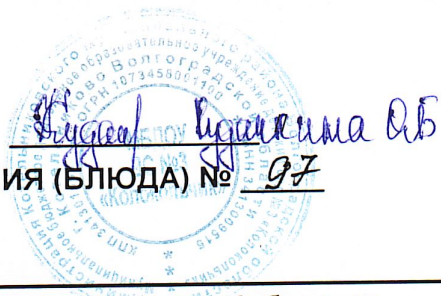
Белки, г	1,3
Жиры, г	0,3
Углеводы, г	11
Энергетическая ценность, ккал	58,4

С, мг	33,6
А, мкг рет. экв.	9
Е, мг	0,3
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,2
Фолиевая кислота, мкг	7

Са, мг	42,8
Р, мг	29
Мг, мг	16,4
Fe, мг	0,4
Zn, мг	0,3
I, мкг	2,8

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 21.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 97

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯБЛОКО

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	204,55	180	20,46	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

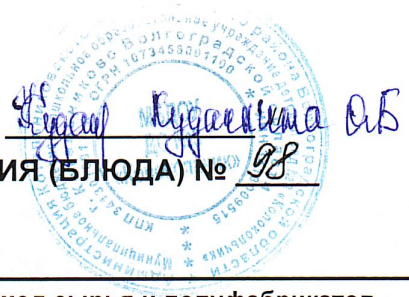
Белки, г	0,7
Жиры, г	0,7
Углеводы, г	17,6
Энергетическая ценность, ккал	84,6

С, мг	18
А, мкг рет. экв.	9
Е, мг	1,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,5
Фолиевая кислота, мкг	3,6

Са, мг	28,8
Р, мг	19,8
Mg, мг	14,4
Fe, мг	4
Zn, мг	0,3
I, мкг	3,6

Утверждено на совете по питанию

№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	161	141,8	16,1	14,18
САХАР ПЕСОК	26,2	26,2	2,62	2,62
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход: 140/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6
Жиры, г	0,6
Углеводы, г	43,7
Энергетическая ценность, ккал	185,4

С, мг	5,7
А, мкг рет. экв.	5,7
Е, мг	0,9
Д, мкг	0
В1, мг	0
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,1
РР, мг	0,3
Фолиевая кислота, мкг	2,8

Са, мг	21,0
Р, мг	14
Mg, мг	10,2
Fe, мг	2,8
Zn, мг	0,2
I, мкг	2,8

Технология приготовления:

Из яблок, не очищая кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Выход порции определяется возрастной группой детей.

Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой, или с соусом вишневым или клюквенным, или с вареньем.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают яблоки горячими или холодными, посыпанными рафинадной пудрой, или с соусом вишневым или клюквенным, или с вареньем.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: яблоки сохраняют свою форму, сверху румяная корочка

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотистый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: печеных яблок и варенья

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 385)

Утверждено на совете по питанию

№ 7 от 01.09.12.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99

Наименование кулинарного изделия (блюда): БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ

Наименование продуктов, полуфабрикатов	1-3 года		3-7 лет	
	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	60	44	80	59
Хлеб пшеничный	11	11	15	15
Молоко или вода	13	13	17	17
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса полуфабриката	-	70	-	93
Масса припущенных биточков	-	60	-	80
Соус №350, 366, 354, 367	-	15	-	30
Гарнир №316, 321, 332, 333	-	120	-	150
<i>Выход</i>		<i>195</i>	-	<i>260</i>

Химический состав данного блюда на 80 г. (с молоком)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,59	10,47	7,97	7,75	149,00	0,17	0,06	0,13	31,00	0,96

Химический состав данного блюда на 80 г. (с водой)

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
11,13	10,00	7,57	6,94	140,00	0,00	0,05	0,10	11,6	0,95

Технология приготовления

В котлетную массу добавляют масло сливочное, формируют биточки, варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Отпускают с соусом молочным или сметанным.

Гарниры - рис припущенный, пюре картофельное, овощи в молочном соусе.

Требования к качеству

Утверждено приказом
№ 1 от 01.09.17



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП РАССОЛЬНИК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	83,33	50	8,33	5
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	20,1	20	2,01	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МОРКОВЬ	16	12,8	1,6	1,28
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
КРУПА РИСОВАЯ	12	12	1,20	1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,8
Жиры, г	5,4
Углеводы, г	19,0
Энергетическая ценность, ккал	147,4

С, мг	4,6
А, мкг рет. экв.	206,0
Е, мг	4,1
Д, мкг	0
В1, мг	0,3
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0,2
РР, мг	1,0
Фолиевая кислота, мкг	9,3

Са, мг	36,3
Р, мг	78,4
Mg, мг	33,5
Fe, мг	2,0
Zn, мг	1,0
I, мкг	4,4

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь и петрушку нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный кладут в кипящий бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят до готовности. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Правила оформления; подачи блюд:

Подать в однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — в жидкой части супа — картофель — нарезанный кубиками или дольками, крупа — хорошо разварившаяся
- консистенция картофель — мягкие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.
- цвет — светло-желтый (горчичный);
- вкус — умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли;
- запах — продуктов входящих в состав супа.

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 81)

Утверждено приказом

№ 7 от 01.09.12



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	247,2	197,8	24,72	19,78
МЯСО ГОВЯДИНА	80	70	7,0	6,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,2	7,2	0,72	0,72
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ	12	9,6	1,2	0,96
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	6	4,5	0,6	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,6	13,1	1,56	1,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5
Жиры, г	7,2
Углеводы, г	19,1
Энергетическая ценность, ккал	161,3

С, мг	37,5
А, мкг рет. экв.	167,9
Е, мг	3,2
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0,1
В12, мкг	0
В6, мкг	0,3
РР, мг	1,3
Фолиевая кислота, мкг	24,0

Са, мг	97,5
Р, мг	76,5
Mg, мг	37,1
Fe, мг	2,1
Zn, мг	0,9
I, мкг	6,9

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту 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. Для первой возрастной группы томатное пюре не используют.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеную капусту кладут горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами;
- Консистенция — сочная, слабохрустящая.
- Цвет — светло-коричневый, соответствует цвету тушеной капусты;
- Вкус — тушеной капусты, умеренно-соленый;
- Запах — тушеной капусты и томата;

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 132)

Утверждено приказом

№ 1 от 21.09.2018



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖОК С ПОВИДЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49,8	49,8	4,98	4,98
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0,52	0,52
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,1	2,1	0,21	0,21
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	5 шт.	0,18
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
ДРОЖЖИ	0,8	0,9	0,08	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	2,19	2,19
ПОВИДЛО	20	20	2,00	2,00
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7
Жиры, г	3,5
Углеводы, г	40,3
Энергетическая ценность, ккал	215,4

С, мг	0
А, мкг рет. экв.	21,2
Е, мг	0
Д, мкг	0
В1, мг	0,1
В2, мг	0
В12, мкг	0
В6, мкг	0
РР, мг	0,6
Фолиевая кислота, мкг	19,2

Са, мг	13,7
Р, мг	47,7
Mg, мг	8,6
Fe, мг	0,5
Zn, мг	0,3
I, мкг	1,1

Технология приготовления:

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые). Дрожжевое тесто (рец. №453) делят на куски, прокатывают их в жгут, затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя надрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Д. плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С.

Плюшки можно готовить в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок — более светлый

Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Источник рецептуры:

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 628с. (технологическая карта № 466)