

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование блюда : **Каша «Дружба»**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа рисовая	75	75						
Крупа пшенная	55	55						
Молоко	510	510						
Вода	350	350						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			26,35	14,89	56,57	2,57	113,45	1076,38

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,45	0,83	6,63	632,46	2,82

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование блюда : **Яйца вареные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Яйца (в шт)	1 шт	40						
Итого :			5,10	5,10	4,60	0,00	0,30	63,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,18	0,00	22,00	1,00

Выход : 40

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

Температура подачи: 20 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента варки.

Требования к качеству : кругло - овальной формы, без трещин на поверхности. Консистенция умеренно плотная, приятный запах слабовыраженный сероводорода.

Утверждаю
заведующий МБДОУ -д/с № 2
«Ягодка» Н.В. Савакова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование блюда : Бутерброды с маслом (1-й вариант)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Масло сливочное	20	20						
или шоколадное	20	20						
или фруктовое	20	20						
Хлеб пшеничный	20	20						
Итого : (по яблокам)			1,62	0,10	16,66	0,16	10,00	
							196,42	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,03	0,00	6,40	0,26

Выход : 40

Технология приготовления: размягченное масло наносят на хлеб и наносят рисунок с помощью специального ножа.

Хранят не более 15 мин. при температуре 6°C.

Требования к качеству : бутерброды красиво оформлены, вкус и аромат соответствует свежему маслу, поверхность не заветрена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 506

Наименование блюда : **Чай с лимоном**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Чай - заварка	50	50						
Вода	150	150						
Сахар	15	15						
Лимон	8	7						
Итого :	-	-	0,06	0,00	0,01	0,01	15,25	62,50

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,00	0,00	2,80	2,92	0,91

Выход : 200

Технология приготовления: в стакан наливают заварку чая, кладут сахар, ломтик лимона, заливают кипящей водой.

Температура подачи : 65°C

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, имеет вкус лимона. Прозрачный. Цвет коричневый. Если чай не прозрачен и тусклого цвета, значит он не правильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Фрукты свежие**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	100	100	0,40	0,00	0,40	0,40	10,40	45,00
или груши	100	100	0,40	0,00	0,30	0,30	9,50	42,00
или персики	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,50	43,00
или абрикосы	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,00	44,00
или бананы	100	100	1,50	0,00	0,10	0,10	21,00	89,00
или виноград	105	100	0,60	0,00	0,20	0,20	15,00	65,00
или слива	100	100	0,80	0,00	0,30	0,30	9,60	49,00
или киви	100	100	0,80	0,00	0,40	0,40	8,10	47,00
или апельсин	100	100	0,70	0,00	0,30	0,30	8,10	43,00
или грейпфрут	100	100	0,70	0,00	0,20	0,20	6,50	35,00
или мандарин	100	100	0,80	0,00	0,20	0,20	11,50	38,00
или хурма	100	100	0,50	0,00	0,40	0,40	15,30	67,00

Наименование продуктов	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В ₁	В ₂	С	Са	Fe
Яблоки	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20
Груши	0,02	0,03	5,00	19,00	2,30
Персики	0,04	0,03	10,00	20,00	0,60
Абрикосы	0,03	0,06	10,00	28,00	0,70
Бананы	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60
Виноград	0,05	0,02	6,00	30,00	0,60
Слива	0,06	0,04	10,00	20,00	0,50
Киви	0,02	0,04	180,00	40,00	0,80
Апельсин	0,04	0,03	60,00	34,00	0,30
Грейпфрут	0,05	0,03	45,00	23,00	0,50
Мандарин	0,06	0,03	38,00	35,00	0,10
Хурма	0,02	0,03	15,00	127,00	2,50

Выход : 100

Технология приготовления : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству : целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.

108

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
Н.В. Савакова

Технологическая карта № 2.12

Наименование изделия: Борщ со сметаной (на мясном бульоне)

Номер рецептуры: №57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Свекла	30	50	24	35
Капуста свежая	15	25	12	17
или квашенная	13	22	12	17
Картофель	16	27	12	17
Морковь	9	16	8	10
Лук репчатый	7	12	6	7
Томатное пюре	5	8	5	6
Масло растительное	3	5	3	4
Сахар	2	3	2	2,5
Бульон или вода	120	200	120	150
Соль	0,7	1,1	0,7	1
Сметана с м.д.ж 15%			3	4
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
1,09	2,95	7,64	61,5	6,17
1,44	3,93	10,15	82	8,22

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закидывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Квашенную капусту вводят в тушеном виде вместе со свеклой

Требования к качеству:

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

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

Цвет: малиново – красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый

Запах : продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 7.9

Наименование изделия: Плов с мясом

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	81	107	60 ¹	80 ¹
<i>или</i> говядина 2 категории	130	154	96	114
Масло сливочное	6	8	6	8
Морковь	14	16	11	13
с 01.01.	14,6	17,3	11	13
Лук репчатый	7	11	6	9
Томатное пюре	-	7	-	7
Крупа рисовая	41	54	41	54
ВЫХОД:			150	200

¹ масса отварного мяса

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
14,17	11,96	25,08	264	0,38
19,33	16,19	33,99	359	0,96

Технология приготовления: Мясо зачищают и варят крупным куском 1 - 1,5кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10 - 15г, добавляют пассированную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассированный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль.

Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 мин, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160°C в течение 30 - 40 мин.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.
 Температура подачи 65°C.

Требования к качеству:

Вид: Плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса. Не допускается запах подгоревшего риса и мяса.

Цвет : мяса - серый, риса - белый.

Консистенция - мясо мягкое, сочное. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 205

Наименование блюда : **Свекла, тушенная в сметане или молочном соусе**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла	255	189*						
Масло сливочное	7	7						
Сметана	50	50						
или соус молочный	50	50						
Итого (по свекле) :			4,00	1,28	13,06	0,18	15,95	199,98

*Масса отварной очищенных свеклы.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,87	4,20	94,11	2,62

Итого: с соусом молочным	3,67	0,95	8,31	0,18	16,41	160,50
--------------------------	------	------	------	------	-------	--------

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

Выход : 200

Технология приготовления: свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении 1 час 20 мин, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160 °С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, добавляют сливочное масло, йодированную соль, сметану или молочный соус. Тушат 10 минут при слабом нагреве.

Температура подачи : 65° С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : свекла уложена горкой. Цвет характерный для отварной свеклы. Если свекла запекалась – более темный. Вкус сладковатый. Консистенция мягкая, сочная.

Утверждаю:
 заведующий МБДОУ - д/с № 2
 «Ягодка»

Н.В. Савакова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.

Утверждаю:
 заведующий МБДОУ -д/с № 2
 «Ягодка»
 Н.В. Савикова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого:	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Смесь сухофруктов	25	30,5*						
Сахар	15	15						
Вода	190	190						
Итого : (по яблокам)			0,56	0,00	0,00	0,00	27,40	111,84

*Масса сухофруктов отварных.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,01	0,01	0,15	56,37	1,58

Выход : 200

Технология приготовления: сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности : груши варят 1,5-2 часа, яблоки 20-30 минут, урюк 18-20 минут, изюм 5-10 минут. Охлаждают . При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованному в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование блюда : **Каша манная вязкая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа манная	222	222						
Молоко	550	550						
Вода	270	270						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			38,67	16,04	57,22	2,22	178,02	1396,16

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,39	0,76	7,15	703,29	2,84

Выход : 1000

Технология приготовления: манную крупу всыпают быстрой тонкой струей в кипящую смесь воды, молока, йодированной соли и сахара при активном помешивании сверху вниз. Варят 20 мин при непрерывном помешивании.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : каша на тарелке держится горкой, однородная, зерна крупы полностью набухшие. Цвет белый. Не допускаются посторонние привкусы и запахи, в том числе и пригорелых молока и каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 604

Наименование блюда : **Печенье**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Печенье сахарное	100	100						
Итого :	-	-	7,50	0,00	9,80	9,80	74,40	417,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,08	0,05	0,00	29,00	2,10

Выход : 100

Требования к качеству : форма печений должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Молоко	210	200						
Итого :			5,59	5,59	6,38	0,00	10,08	120,12

*Масса молока кипяченого.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,15	0,50	200,86	0,17

Выход : 200

Технология приготовления: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14°С (холодного)

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Технологическая карта № 117
 Наименование изделия: Батон нарезной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон нарезной	100	100
Выход		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,5	2,9	51,4	262	0

Химический состав данного блюда на 15 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,13	0,44	7,71	39,3	0

Химический состав данного блюда на 20 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,5	0,58	10,28	52,4	0

Технология приготовления: Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.
 Требования к качеству: форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах батона нарезного.