

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование блюда : **Каша рисовая 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 рисовая	222	222						
Молоко	520	520						
Вода	270	270						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			31,42	16,04	57,22	2,22	185,35	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,29	0,77	7,15	632,37	2,84

Выход : 1000

Технология приготовления: рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят йодированную соль, сахар доводят до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или в пароварочном шкафу при закрытой крышке.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : каша держится горкой на тарелке, однородная, крупа мягкая. Консистенция вязкая однородная. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

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

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

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 6⁰С.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 508

Наименование блюда : **Какао с молоком**

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		
Какао-порошок	3	3						
Вода	110	110						
Сахар	20	20						
Молоко	100	100						
Итого :	-	-	2,61	2,61	0,45	0,4	25,95	118,29

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,07	0,65	117,39	0,51

Выход : 200

Технология приготовления: какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи : 65°С

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 126

Наименование блюда : **Плоды свежие**

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		
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

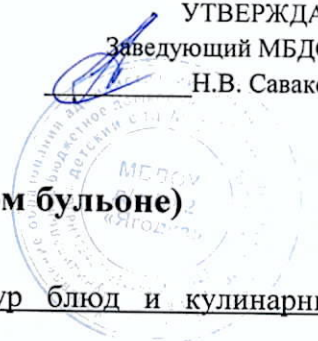
Выход : 100

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.

58

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 № 441

Наименование блюда : **Картофельное пюре**

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		
Картофель	113	84						
Молоко	16	15*						
Масло сливочное	4,5	4,5						
Итого :			2,05	0,44	4,24	0,32	9,39	96,86

*Масса кипяченого молока.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,09	0,07	3,40	24,24	0,76

Выход : 100

Технология приготовления: очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80⁰С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100⁰С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи: 65 ⁰С

Срок реализации : не более одного часа с момента варки.

Требования к качеству : консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений . вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование блюда : **Рыба, тушенная в томате с овощами**

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		
Треска*	112	84						
или минтай*	113	87						
или горбуша*	112	86*						
Вода или бульон	25	25						
Морковь	32	25						
Петрушка (корень)	5	4						
Лук репчатый	17	14						
Томат-пюре	9	9						
Масло растительное	7,5	7,5						
Сахар	2,5	2,5						
Масса тушеной рыбы	-	70						
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	140						
Итого:			13,35	12,42	7,19	0,07	0,01	142,15

*Масса кипяченного молока.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Ca	Fe
0,09	0,08	2,88	36,14	0,63

Выход :140

Технология приготовления: рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90° по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и т.д. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованные томат-пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности – 45–50 мин. За 5 мин до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.

Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый, на разрезе – белый или розоватый. Аромат свойственный виду рыбы, овощей, томата-пюре.

Утверждаю:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование блюда : **Икра свекольная или морковная**

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		
Свекла свежая	96	75*						
или морковь	94	75*						
Лук репчатый	21	18						
Томатное пюре	28	28						
Масло растительное	8	8						
Лимонная кислота	0,45	0,45						
Сахар	1,2	1,2						
Итого (по свекле) :			1,40	0,00	7,53	7,53	6,31	
							118,94	

*Масса вареный очищенных овощей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,03	6,30	36,59	1,54

Выход : 100

Технология приготовления: свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют йодированную соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают 50–100 г на порцию.

Температура подачи : 14° С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция густая, однородная. Цвет свекольной икры малиново-красный, морковной – оранжевый. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ -д/с № 2

«Ягодка»

Н.В. Савакова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

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		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	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.

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	
В ₁	В ₂	С	Са	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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Наименование блюда : **Компот из смеси сухофруктов**

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				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 использованным в компоте сухофруктам. Цвет – коричневый или темно-коричневый.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 280

Наименование блюда : **Каша молочная кукурузная жидкая**

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 кукурузная	200	200						
Вода	340	340						
Молоко	500	500						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	25	25						
Итого :			30,92	14,48	35,53	2,40	185,41	1200,62

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,41	0,87	6,50	637,31	5,96

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу засыпают в кипящую воду и варят 20-30 мин, после чего лишнюю воду сливают, добавляют кипящее молоко, йодированную соль, сахар и варят кашу до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Необходимость вливать кипящее молоко вызвана тем, что нельзя прерывать процесс варки, иначе время его значительно возрастет.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция текучая, однородная, зерен – мягкая. Цвет соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 602

Наименование блюда : **Вафли**

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		
Вафли с фруктово-ягодными начинками	100	100						
Итого :	-	-	2,80	0,00	3,3	3,3	77,3	354,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,04	0,00	16,00	1,5

Выход : 100

Требования к качеству : вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненными, влажные на ощупь, поломанные.

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 : 65⁰С

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.

