

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование блюда : **Вареники ленивые**

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		
Творог	159	156						
Мука пшеничная	22	22						
Яйца	3/10шт	11						
Сахар	11	11						
Масса полуфабриката	-	190						
Масса вареных вареников	-	200						
Масло сливочное	10	10						
Итого :	-	-	29,66	27,44	22,65	0,27	29,94	444,69

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,09	0,41	0,39	187,16	0,97

Выход : с маслом 210

Технология приготовления: в протертый творог вводят муку, йодированную соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12мм, нарезают на полоски шириной 25мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 мин. перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5

Поливают растопленным маслом.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Требования к качеству: вареники сохраняют форму, сочные, мягкие, белые, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514Наименование блюда : **Кофейный напиток с молоком**

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		
Кофейный напиток	2	2						
Молоко	100	100						
Вода	120	120						
Сахар	15	15						
Итого :	-	-	2,79	2,79	0,04	0,00	19,80	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,07	1,00	113,80	0,14

Выход : 200

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

Температура подачи : 65 °С**Срок реализации :** не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : цвет напитка светло-коричневый, аромат присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

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.

Технологическая карта № 251

Наименование изделия: Кисломолочный напиток (кефир, снежок, ряженка, йогурт и др.)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочный продукт (ряженка, снежок, бифидок, биобаланс, кефир, йогурт и др.) с м.д.ж. 2,5-3,2 %	155	150	185	180
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
150г	4,35	4,8	6	88,5	1,05
180г	5,22	5,76	7,2	106,2	1,26

Технология приготовления: Кисломолочные перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочно -кислый

Запах: кисломолочных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 145



Наименование блюда : **Свекольник**

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		
Свекла	320	256						
Морковь	50	40						
Лук репчатый	54	45						
Картофель	230	172						
Масло сливочное	20	20						
Сахар	10	10						
Бульон или вода	800	800						
Томат-пюре	13	13						
Сметана	10	10						
Итого :			8,71	0,35	17,64	1,02	48,36	463,10

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,26	0,26	34,97	150,97	6,11

Выход : 1000

Технология приготовления: свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности свекольника блестящий жир и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корневого, лука. Не допускается запах сырой свеклы, пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 253

Наименование блюда : **Каша гречневая рассыпчатая с луком**

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 гречневая	400	400						
Вода	600	600						
Масса каши	-	830						
Масло растительное	55	55						
Лук репчатый	240	190						
Масса пассированного лука	-	105						
Масло сливочное	55	55						
Итого :			52,27	0,27	113,87	55,32	57,55	2171,43

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
1,27	0,62	4,75	142,59	27,86

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают и варят гречневую рассыпчатую кашу по рецептуре «Каша гречневая рассыпчатая». Репчатый лук мелко рубят, бланшируют и пассируют с растительным маслом. Готовую гречневую рассыпчатую кашу смешивают с пассированным луком, взрыхляя поварской вилкой.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : зерна крупы набухшие, мягкие, частично деформированные, хорошо легко отделяются друг от друга. Лук распределен равномерно.

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.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	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 № 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 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 ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

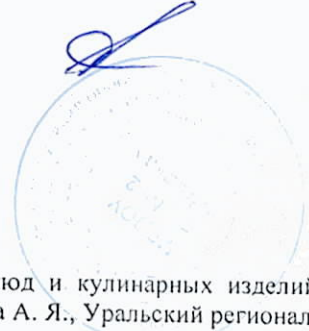
Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол

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

Технологическая карта № 151



Наименование изделия: **Кисель из концентрата плодового или ягодного**

Номер рецептуры: 517

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	7,5	7,5	10	10
Вода	142,5	142,5	190	190
Концентрат киселя:	18	18	24	24
Крахмал	5,09	5,09	6,79	6,79
Сахар	11,52	11,52	15,36	15,36
Лимонная кислота	0,13	0,13	0,17	0,17
Выход		150		200

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,02	0	21,77	91,14	0

Химический состав данного блюда на 200 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	0	29,02	121,52	0

Технология приготовления: Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи: 14°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству: Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 273

Наименование блюда : **Каша пшенная 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 пшенная	250	250						
Молоко	520	520						
Вода	260	260						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			43,64	15,18	62,50	8,25	185,86	1494,70

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,93	0,74	6,76	690,53	7,29

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40–50°C), затем горячей водой (60–70 °С), пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20–30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком, добавляют йодированную соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : зерна крупы хорошо набухшие, консистенция мягкая однородная. Цвет от кремового до желтого, запах соответствует виду крупы. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 578

Наименование блюда : **Булочка домашняя**

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		
Мука пшеничная	39	39						
Мука пшеничная на подсып	2	2						
Сахар	7	7						
Сахар (для отделки)	2	2						
Масло сливочное	9	9						
или растительное	9	9						
Яйца (для смазка)	1/36шт.	1,2						
Дрожжи прессованные	1	1						
Вода	17	17						
Масса полуфабриката	-	72,5						
Итого :			4,55	0,20	8,04	0,48	38,09	242,93

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,08	0,03	0,00	11,13	0,61

Выход : 60

Технология приготовления: из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40мин. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5мин при температуре 230-240⁰С.

Температура подачи : 65 ⁰С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%

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.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		
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

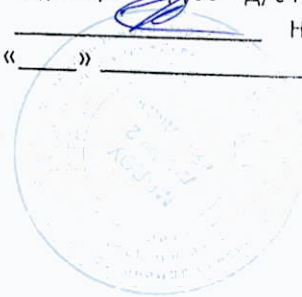
Выход : 200

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

Температура подачи : 65°С

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 № 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.