

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 329

Наименование блюда : **Пудинг творожный запеченный**

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		
Творог	114	112,5						
Крупа манная	11	11						
Изюм	15,4	15						
Сухари	3,7	3,7						
Яйцо	¼ шт	8						
Ванилин	0,02	0,02						
Сахар	11	11						
Сметана	3,7	3,7						
Сухари	5,2	5,2						
Масло сливочное	4,5	4,5						
Масса готового пудинга	-	150						
Итого :			26,34	20,25	14,92	0,23	34,47	333,89

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,09	0,34	0,29	191,70	1,36

Выход : 150

Технология приготовления : в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу, растворенный в горячей воде ванилин 1:20, вымытый, ошпаренный и обсушенный изюм, все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают слоем 3см на противни или формы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу при температуре 250°C в течении 15мин, затем в камере с температурой 200°C 15-20мин. готовность определяют по изменению плотности, консистенции. Если масса отделилась от стенок, значит внутри температура больше 80°C. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20г на выход), соответственно увеличивая выход или уменьшая закладку творога.

Отпускают, поливая фруктовым или молочным сладким соусом.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного-двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству : порции имеют правильную, не деформированную форму. Консистенция пышная, нежная, вкус входящих в рецептуру продуктов с ароматом ванилина. Соус соответствует рецептуре.

Утверждаю

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 514

Наименование 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.

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

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 Брутто, г	с 1,5-3 лет Нетто, г	с 3-7 лет Брутто, г	с 3-7 лет 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 № 148

Наименование блюда : **Рассольник ленинградский**

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		
Картофель	400	300						
Крупа: рисовая, овсяная, пшеничная*	50	20						
Морковь	50	50						
Лук репчатый	24	20						
Огурцы соленые	67	60						
Бульон или вода	750	750						
Масло растительное	20	20						
Итого :			8,35	0,00	21,49	21,49	51,08	489,37

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,36	0,22	47,4	57,95	3,23

Выход : 1000

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

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование блюда : **Макаронные изделия отварные**

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		
Макаронные изделия	340	340						
Масса отварных макаронных изделий	-	960						
Масло сливочное	45	45						
Итого :			36,87	0,22	41,55	4,42	225,65	
							1469,41	

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
14,68	0,25	0,00	85,26	7,08

Выход : 1000

Технология приготовления: длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г йодированной соли). Варят макароны – 20-30 мин., вермишель – 10-12 мин. Проверяют на готовность – на разрезе не должно быть прослойки непроваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160°С 5 мин.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : макаронные изделия должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 391

Наименование блюда : **Котлеты, биточки, шницели**

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			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	116	86						
Хлеб пшеничный	19	19						
Сухари	11	11						
Молоко или вода	23	23						
Масса полуфабриката	-	125						
Масло сливочное	7	7						
Масса готовых изделий	-	100						
Итого:			17,92	14,76	16,86	0,26	14,31	280,66

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,14	0,00	14,05	1,77

Выход :100

Технология приготовления: зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты – овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2см, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5см или шницели – плоскоооальной формы, толщиной 1см. изделия панируют в сухарях или в белой сахарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160°С 3-5мин. с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течении 5-7минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Гарниры: пюре картофельное, каши вязкие, овощи в молочном соусе.

Соусы: молочный, сметанный.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ -д/с № 2

«Ягодка»

П.В. Савикова

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.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 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 МВДОУ -/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.



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 № 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.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		
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 № 591

Наименование блюда : **Творожники песочные**

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		
Мука в/с	17,5	17,5						
Масло сливочное	7,5	7,5						
Яйцо	1/6шт	2,5						
Сахар	4	4						
Сметана	1,5	1,5						
Масса теста	-	33						
Мука в/с	2,5	2,5						
Сахар	3,5	3,5						
Яйцо	1,16шт	2,5						
Творог	16,5	16,5						
Ванилин	0,02	0,02						
Натрий двууглекислый	0,07	0,07						
Эссенция	0,07	0,07						
Соль йодированная	0,04	0,04						
Масса фарша	-	25						
Масса п/ф	-	58						
Масса готового изделия	-	50						
Итого :			5,35	3,19	10,14	0,26	22,08	201,40

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,04	0,08	0,02	33,58	0,49

Выход : 50

Технология приготовления: изготовление песочного п/ф: масло сливочное, сахар, яйцо, соду, йодированную соль, эссенцию перемешивают в течении 20-30мин. до получения однородной массы. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и непромеса, цвет от светло-желтого, приятный запах и легкий аромат без эссенции. Приготовление фарша: творог и сметану взбивают в взбивательной машине при малом числе оборотов в течении 5-7 минут, до однородной массы. Во взбивательную машину добавляют муку, яйца, сахар и взбивают еще 10минут, в конце взбивания добавляют ванилин. Готовое песочное тесто развешивают по 33гр, и раскатывают в круглые лепешки. На середину лепешки раскладывают творожный фарш (25гр). Края лепешки накладывают друг на друга. Сформированное изделие выпекают 10-15 минут при температуре 230-250°С

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : форма полукруглая, мякиш – хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневый. Фарш – сочный, без комков.

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

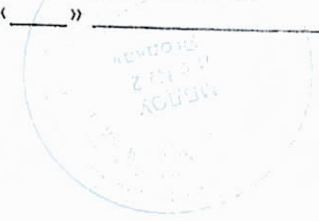
Выход : 200

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 № 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.