

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Нившерский детский сад № 1»**

Утверждаю для применения:
Заведующий МДОУ
«Нившерский детский сад № 1»
Михайлова Михайлова И.П.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

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

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Бульон мясной, куриный, рыбный

Номер рецептуры: № 31

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Мясо бескостное	50,2	63,7	50,2	63,7
или кура обработанная	50,2	63,7	50,2	63,7
или филе рыбы	50,2	63,7	50,2	63,7
Вода	150	250	150	250
Лук репчатый	3	5	2,5	4,2
Морковь	3,1	5,2	2,5	4,2
с 01.01	3,3	5,6	2,5	4,2
Соль	0,7	1,2	0,7	1,2
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Мясн.	1,56	0,34	1,07	14	13,2	0,11	0,02	0,046	0,75
Мясн.	2,64	0,57	1,78	23	22	0,19	0,04	0,08	1,25
Курин.	0,72	0,06	0,8	6	12,1	0,05	0,003	0,06	0,28
Курин.	1,22	0,1	1,20	10	20,2	0,09	0,005	0,10	0,47
Рыбн.	3,14	0,5	0,8	20	25	0,18	0,03	0,03	2,35
Рыбн.	5,23	0,9	1,1	34	43	0,3	0,05	0,05	3,99

Технология приготовления:

Подготовленное мясо или птицу, или рыбное филе заливают холодной водой, доводят до кипения, затем варят при слабом кипении до готовности. В процессе варки снимают жир и пену. За 30-40 минут до готовности бульона добавляют подпеченные лук и морковь. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству:

Внешний вид: бульон прозрачный.

Консистенция: однородная, жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свежесваренного бульона

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: № 93

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Молоко	105	175	105	175
Вода	45	75	45	75
Вермишель	12	20	12	20
Сахар	1,2	2	1,2	2
Масло сливочное	1,5	2,5	1,5	2,5
Выход:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,3	3,5	14,12	108	121,2	0,38	0,064	0,15	0,66
7,18	6,5	23,54	181	202	0,63	0,107	0,25	1,13

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны-15-20 минут, лапшу-10-12 минут, вермишель 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая варят до готовности. Заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий- мягкая

Цвет: супа- молочно-белый, сливочного масла- желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: № 67

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Капуста белокочанная	37,5	62,5	30	50
Картофель	24	40	18	30
молодой	23	38	18	30
с 01.11-31.12	26	43	18	30
с 01.01-28.02	28	46	18	30
с 01.03	30	50	18	30
Морковь	9,45	15,7	7,5	12,5
с 01.01	10,0	17,0	7,5	12,5
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода	120	200	120	20
для бульона				
Мясо бескостное			40,2	67
или Птица обработанная			40,2	67
Вода			120	200
Лук	2,4	4	2,04	3,4
Морковь	2,52	4,2	2,04	3,4
с 01.01	2,7	4,5	2,04	3,4
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,04	2,93	5,09	35	25,99	0,47	0,034	0,027	11,07
1,74	4,88	9,21	85	43,32	0,79	0,057	0,045	18,45

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенную морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное томатное пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидковатой 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: капуста в сочетании с входящими в состав овощами.

Запах: продуктов входящих в щи.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 57

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Свекла	30	50	24	40
с 01.01	32	53	24	40
Капуста свежая	15	25	12	20
или квашенная	13	22	12	20
Картофель	16	27	12	20
молодой	15	25	12	20
с 01.11-31.12	17	29	12	20
с 01.01-28.02	18	31	12	20
с 01.03	20	33	12	20
Морковь	9	16	8	13
с 01.01	10	17	8	13
Лук репчатый	7	12	6	10
Томатное пюре	5	8	5	8
Масло растительное	3	5	3	5
Сахар	2	3	2	3
Бульон или вода	120	200	120	200
Для бульона:				
Мясо бескостное			40	67
Или птица обработанная			40	67
Вода	120	200	120	200
Лук репчатый	2	4	2	3
Морковь	3	4	2	3
с 01.01	2,6	4	2	3
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,09	2,95	7,64	61,5	26,62	0,72	0,03	0,02	6,17
1,81	4,91	12,74	102,5	44,37	1,19	0,05	0,04	10,28
1,04	2,94	7,32	60	25,18	0,70	0,02	0,02	4,82

1,73	4,9	12,2	100	41,97	1,16	0,045	0,04	8,04
------	-----	------	-----	-------	------	-------	------	------

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 № 5

Наименование изделия: Пудинг из творога с рисом

Номер рецептуры: № 236

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	150	120	150
Творог	91	114	90	113
Крупа рисовая	17	21	17	21
Сахар	8	12	8	12
Яйца			7	9
Масло сливочное	4	3	7	3
Сметана	4	6	4	6
Масса полуфабриката	-	-	142	177
Масса готового пудинга	-	-	120	150
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
17,67	11,92	22,71	268	144,6	0,74	0,05	0,26	0,22
22,11	14,16	29,88	336	180,5	0,93	0,06	0,33	0,30

Технология приготовления: в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром. Сваренный до полуготовности рис подмоченный сливочным маслом, 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 от нормы) емкость.

Смазывают сверху сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма без трещин

Консистенция: нежная, рис равномерно распределен

Цвет: светло – коричневый, золотистый; на разрезе – белый с вкраплениями риса.

Вкус: свойственный продуктам входящими в блюдо продукта

Запах: творога, продуктов входящих в блюдо

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: № 237

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	150	120	150
Творог	113	141	110	138
Крупа манная	7	9	7	9
Или мука пшеничная	5	12	5	12
Сахар	10	12	10	12
Яйца	1/8 шт	1/7 шт	5	6
Масло сливочное	5	6	5	6
Сухари	5	6	5	6
Сметана	5	6	5	6
Масса готовой запеканки			120	150
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
21,04	14,46	20,58	296	177,6	0,96	0,07	0,31	0,28
26,31	18,09	25,74	372	221,1	1,05	0,09	0,39	0,36

Технология приготовления: протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде охлажденной манной кашей, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанную маслом и подсыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280 °С до образования на поверхности мягкой корочки.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест

Консистенция: однородная, нежная, мягкая

Цвет: корочка – золотисто желтый, на разрезе - белый

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Вареники ленивые

Номер рецептуры: № 230

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	150	120	150
Творог	95	119	93	116
Мука пшеничная	12	16	13	16
Сахар	7	8,5	7	8,5
Яйца	1/6 шт	1/5 шт	7	8,5
Соль	0,3	0,35	0,3	0,35
Масса п/ф-та	-	-	114	142
Масса творожная вареная	-	-	120	150
Масло сливочное	5	5	5	5
	5	10	5	10
Выход:			125	155

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
17,13	15,17	17,71	276	109,2	0,67	0,05	0,29	0,23
21,89	16,03	22,6	321	140,6	0,85	0,08	0,32	0,28

Технология приготовления: в протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскладывают пластом толщиной 10-13 мм и подрезают толщиной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении и в течении 4-5 мин отпускают с маслом или сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: № 206

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Макаронные изделия	44	61	44	61
Масса отварных макарон	-	-	125	175
Масло сливочное	5	5	5	5
Сыр	22	22	20	20
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,29	10,01	22,71	218	104,6	1,14	0,05	0,07	0,14
11,17	10,28	31,78	264	106,0	1,51	0,07	0,97	0,14

Технология приготовления: макароны отваривают в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 кг воды, 30 г соли). Отварные макароны заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый, с кремовыми оттенками

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта № 9

Наименование изделия: Пюре картофельное с морковью, свеклой.

Номер рецептуры: № 322

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Картофель	92	138	69	104
молодой	86	130	69	102
с 01.11-31.12	98	148	69	102
с 01.01-28.02	106	160	69	102
с 01.03	115	173	69	102
Морковь или свекла	26	39	21	31
с 01.01	28	41	21	31
Молоко	12,6	18,9	12	18
Масло сливочное	3,5	5	3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,90	3,08	12,01	83	24,98	0,66	0,08	0,07	10,49
3,80	4,62	18,01	124	37,47	0,99	0,12	0,10	15,73

Технология приготовления: очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремовый или малиновый

Вкус: картофельного пюре и моркови или свеклы

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры: № 247

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Рыбное филе	41	46	37	43
Вода	13	15	13	15
Морковь	21	24	17	19
с 01.01.	22,6	25,3	17	19
Томатное пюре	1,7	1,7	1,7	1,7
Лук репчатый	8	10	7	8
Масло растительное	3	3,5	3	3,5
Масса тушеной рыбы			30	35
Масса тушеной рыбы с овощами			60	70
Выход:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,94	3,42	1,54	61	18,6	0,40	0,05	0,04	1,13
7,04	3,56	1,92	70	23,36	0,41	0,051	0,051	2,26

Технология приготовления: рыбное филе нарезают на порционные куски, укладывают посуду в два слоя, чередуя со слоями нерезаной соломкой морковью и репчатого лука. Заливают водой, добавляют томатное пюре, масло растительное, посуду. Закрывают крышкой и тушат 30 мин до готовности. Отпускают с овощами с которыми тушилась рыба.

Требования к качеству:

Внешний вид: тушеный кусочек филе рыбы с овощами и соусом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: филе рыбы на разрезе – белый, соуса – розовый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: № 317

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Макароны	34	52		
Масса отварных макарон	-	-	97	145
Масло сливочное	3,5	5	3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,67	3,01	17,63	112	3,24	0,73	0,03	0,017	-
5,50	4,57	26,44	168	4,86	1,09	0,04	0,052	-

Технология приготовления:

Макаронные изделия варить в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут бл воды, 30 гр соли). Макароны варить 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: № 313

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Гречневая крупа	35	50	35	50
Вода	71	106,5	71	106,5
Соль	0,025	0,037	0,025	0,037
Масса гречневой каши			97	145
Масло сливочное			3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,73	4,06	25,76	162	9,88	3,04	0,13	0,07	-
8,59	6,09	38,64	243	14,82	4,56	0,1449	0,10	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная

Цвет: от светло коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: № 315

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Крупа рисовая	35,7	53,5	35,7	53,5
Масло сливочное	4,5	6,75	4,5	6,75
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,43	3,58	24,45	140	0,9	0,35	0,017	0,013	
3,64	5,37	36,67	210	1,35	0,52	0,025	0,019	

Технология приготовления: подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду 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.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Пюре картофельное

Номер рецептуры: №321

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Картофель	114	171	85,5	128
молодой	107	160	85,5	128
С 01.11-01.12	122	182	85,5	128
С 01.01 -28.02	131	196	85,5	128
С 01.03	142	213	85,5	128
Молоко	15,8	24	15	22
Масло сливочное	3,5	5	3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09	0,07	12,1
3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13	0,10	18,15

Технология приготовления: очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий пропаренный картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее прокипяченное молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Жаркое по - домашнему

Номер рецептуры: №276

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Говядина	132	153	97	115
Картофель	127	162	95	120
молодой	118	150	95	120
С 01.11-01.12	135	171	95	120
С 01.01 -28.02	146	185	95	120
С 01.03	158	200	95	120
Лук репчатый	10	12	8	10
Масло сливочное	4	6	4	6
Томатное пюре		10		10
Масса отварного мяса			60	70
Масса готовых овощей			90	130
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
18,35	4,70	16,32	180	21,17	2,69	0,15	0,22	6,40
22,02	6,79	19,95	259	28,27	3,66	0,19	0,30	8,15

Технология приготовления: овощи нарезают дольками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения можно добавить лавровый лист. Отпускают вместе с бульоном и гарниром с которым тушилось мясо.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи – мягкая

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящими в блюдо

Запах: свойственный продуктам входящими в блюдо

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Рулет из мяса, птицы с луком и яйцом

Номер рецептуры: №295

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Говядина (котлетное мясо)	44	51	32	38
Или Птица	86	98	37	43
Хлеб пшеничный	6	7	6	7
Молоко или вода	10	11	10	11
Котлетное мясо	-	-	48	56
Фарш				
Лук репчатый	17	20	14	16
Масло сливочное	2	2,6	2	2,6
Масса припущенного лука			10	12
Яйца	1/10 шт	1/9 шт	4	4,4
Петрушка (зелень)	2	2,6	1,7	1,75
Мясо фарша			1,6	
Яйца	1/13	1/12 шт	3	3,5
Сухари	2	2,6	2	2,6
Масса полуфабрикатов			68	80
Масло растительное	1		1	1
Масса готового рулета			60	70
Выход:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,18	5,92	5,39	104	18,5	0,84	0,04	0,09	1,98
9,62	7,81	7,42	138	24,2	1,13	0,06	0,11	2,45

Технология приготовления: на смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш из приготовленного лука на масле с рубленным яйцом, зеленью петрушки. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, смачивают маслом, прокалывают в нескольких местах и запекают 30-40 мин. Готовый рулет нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид :рулет нарезан ровными кусками, поверхность изделия – без трещин

Консистенция :мягкая, нежная

Цвет: корочки – свойственный замешанному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете

Номер рецептуры: №249

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Филе рыбы	51	59	49	57
Масса припущенной рыбы	-		40	46
Мука	2	2,6	2	2,6
Яйцо	3/8 шт	1/2 шт	15	20
Молоко	6	7	6	7
Масло сливочное	2	2,6	2	2,6
Масса запеченной рыбы с омлетом			60	70
Выход:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,81	3,15	1,75	75	30,3	0,74	0,06	0,12	0,13
11,11	3,82	2,24	82	35	0,76	0,06	0,13	0,26

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на порционные куски припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху заливают смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет румяную корочку

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: золотисто-коричневый, на разрез – серый

Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: №81

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	40	67	30	50
Молодой	37	62	30	50
с 01.11-31.12	43	71	30	50
с 01.01-28.02	46	77	30	50
с 01.03	50	83	30	50
Фасоль, горох	12,1	20,2	12	20
Лук	7,2	10	6	10
Морковь	9,6	16	7,5	12,5
с 01.01	10	17	7,5	12,5
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода для бульона			100	175
Мясо			33,5	58,6
Кура			35,5	58,6
Вода			100	175
Лук	2	3,5	1,7	2,97
Морковь	2,1	3,67	1,7	2,97
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,29	3,07	9,79	81	22,84	1,21	0,13	0,04	3,48
5,49	5,27	16,32	135	38,07	2,02	0,22	0,07	5,81

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль или горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох или фасоль – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

Цвет: светло-желтый – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 19

Наименование изделия: Рассольник

Номер рецептуры: №73

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	60	100	45	75
Молодой	56	94	45	75
с 01.11-31.12	64	107	45	75
с 01.01-28.02	69	115	45	75
с 01.03	75	125	45	75
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Огурцы соленые	10	16,7	9	15
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода	112,5	187,5	112,5	187,5
Для бульона				
Мясо бескостное			37,7	62,8
Или птица обработанная			37,7	62,8
Вода			112,5	187,5
Лук	2,25	3,75	1,9	3,2
Морковь	2,36	3,94	2,0	3,0
с 01.03	2,6	4,0	2,	3,0
Соль	0,7	1,1	0,7	11
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
0,97	3,04	6,56	62	14,04	0,51	0,052	0,031	4,52
7,62	5,06	10,93	104	23,4	0,85	0,087	0,052	7,54

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или кусочками, доводят до кипения, подавляют припущенный лук, а через 5-10 мин вводят припущенные огурцы. В конце варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – дольками или брусочками, лук - соломкой

Консистенция: овощей – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая;
соблюдается соотношение жидкой и твердой части

Цвет: желтый, жира на поверхности желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технологическая карта № 20

Наименование изделия: Щи из квашеной капусты с картофелем

Номер рецептуры: №71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Капуста квашеная	42,9	71,5	30	50
Картофель	20,0	33	15	25
Молодой	19	31	15	25
с 01.11-31.12	21	36	15	25
с 01.01-28.02	23	38	15	25
с 01.03	25	41	15	25
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.03	8	13	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода	120	20	120	200
Для бульона				
Мясо бескостное			40,2	67
Или птица обработанная			40,2	67
Вода			120	200
Лук	2,4	4	2,04	3,4
Морковь	2,52	4,2	2,0	3,4
с 01.01	2,6	4,5	2,0	3,4
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,68	2,92	4,04	46	25,63	0,44	0,028	0,019	7,97
1,62	4,86	6,73	77	42,72	0,73	0,047	0,032	13,29

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с

томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют припущенные овощи и щи доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части шей – капуста квашеная, морковь и лук репчатый нарезанный соломкой; картофель – брусочками. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук мягкие, капуста слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

Запах: продуктов, входящих в щи

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: Суп картофельный

Номер рецептуры: №77

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Картофель	90	150	67,5	112,5
Молодой	71	140	67,5	112,5
с 01.11-31.12	96	160	67,5	112,5
с 01.01-28.02	103	172	67,5	112,5
с 01.03	111	186	67,5	112,5
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.03	8,0	13,0	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	100	175	100	175
Для бульона				
Мясо			33,5	58,6
Кура			33,5	58,6
Вода			100	175
Лук	2,0	3,5	1,7	2,97
Морковь	2,1	3,67	2,0	3,0
с 01.01	2,6	4,0	2,0	3,0
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,4	1,69	9,98	61	15,51	0,70	0,08	0,05	7,2
2,34	2,82	16,71	101	25,85	1,17	0,13	0,08	12

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: картофель, корни – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа – золотистый, жир на поверхности – светло – оранжевый

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый

Запах : овощей, входящих в состав супа

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: №76

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	60	100	45	75
Молодой	56	94	45	75
с 01.11-31.12	64	107	45	75
с 01.01-28.02	69	115	45	75
с 01.03	75	125	45	75
Крупа (перловая, рисовая, пшеничная, овсяная)	3	5	3	5
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8,0	13,0	6	10
Лук репчатый	3,6	6	3	5
Огурцы соленые	10	16,7	9	15
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон или вода	112,5	187,5	112,5	187,5
Для бульона			37,7	62,8
Мясо бескостное			37,7	62,8
Или птица обработанная			112,5	187,5
Вода			1,9	3,2
Лук	2,25	3,75	1,9	3,2
Морковь	2,36	3,94	1,9	3,2
с 01.01	0,9	1,5	1,9	3,2
Соль	0,7	1,1	0,7	1,1
Сметана			3	5
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,2	3,06	10,15	73	14,97	0,16	0,057	0,036	4,52
1,99	5,03	16,92	122	24,95	0,93	0,095	0,06	7,53

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипячения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой. Картофель – брусочками, овощи - соломкой

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: на поверхности – желтый; овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры: №83

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	80	133	60	100
Молодой	75	125	60	100
с 01.11-31.12	86	142	60	100
с 01.01-28.02	92	154	60	100
с 01.03	100	166	60	100
Морковь	8	13	6	10
с 01.01	9	14	6	10
Лук репчатый	7	12	6	10
Томатное пюре	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Бульон или вода			105	175
Фрикадельки №121			15	25
Говядина(котлетное мясо)	23	39	17	28
Лук репчатый	2	3	1	2
Вода	2	3	2	3
Яйца	0,03 шт	0,05 шт.	1	2
Соль	0,13	0,22		
Масса п/ф			22	36
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
3,98	3,11	9,26	81	17,4	0,88	0,08	0,07	6,72
6,64	5,18	15,44	139	25	1,47	0,13	0,12	11,2

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 минут до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

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 супа.

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 24**Наименование изделия: Суп с рыбными консервами****Номер рецептуры: №87****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Консервы рыбные в собственном соку	24	40	24	40
Картофель	56	94	42	70
Молодой	52	85	42	70
с 01.11-31.12	60	97	42	70
с 01.01-28.02	65	104	42	70
с 01.03	70	113	42	70
Морковь	12	20	10	16
с 01.01	18	21	10	16
Лук репчатый	5,7	9,5	4,8	8
Крупа рисовая	3	5	3	5
Масло сливочное	2,25	3,75	2,25	3,75
Зелень	1,08	1,8	1,05	1,75
Вода	120	200	120	200
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,16	5,04	8,60	100	27,18	0,76	0,06	0,087	5,47
8,60	8,40	14,33	167	45,3	1,26	1,0	0,145	9,11

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 мин до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль, зелень. Доводят до готовности.

Требования к качеству:*Внешний вид:* картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму*Консистенция:* овощей – мягкая, овощи сохранили форму*Цвет:* бульона – золотисто – серый, овощей - натуральный*Вкус:* рыбы, овощей и риса, в меру соленый*Запах:* продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 25

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: №82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Картофель	80	133	60	100
Молодой	75	125	60	100
с 01.11-31.12	86	142	60	100
с 01.01-28.02	92	154	60	100
с 01.03	100	166	60	100
Морковь	7,5	12,5	6	10
С 01.01	8	13	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Томатное пюре	1,5	2,5	1,5	2,5
Масло растительное	1,5	2,5	1,5	2,5
Бульон или вода	105	175	105	175
Фрикадельки			15	25
Говядина	23	39	17	28
Лук репчатый	1,8	2,9	1,5	2,5
Вода	1,5	2,5	1,5	2,5
Яйца	0,03	0,05	1,2	2
Соль	0,13	0,22		
Масса п/ф			21,5	36
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
3,98	3,11	9,26	81	17,4	0,88	0,08	0,07	6,72
6,64	5,18	15,44	139	25	1,47	0,13	0,12	11,2

Технология приготовления: в кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиком припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют припущенное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воде до готовности и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового радиуса.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие, фрикадельки упругие, сочные.
Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: супа – золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый

Вкус : картофеля и припущенных овощей, фрикадельки умеренно соленые

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: Суп молочный с овощами

Номер рецептуры: №97

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Молоко	90	150	90	150
Вода	30	50	30	50
Капуста белокочанная	11	19	5	15
Картофель	40	67	30	50
Молодой	37	63	30	50
с 01.11-31.12	43	71	30	50
с 01.01-28.02	46	77	30	50
с 01.03	50	83	30	50
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Масло сливочное	1	2	1	2
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,35	3,26	9,86	82	109,4	0,42	0,07	0,14	5,76
5,65	5,43	16,43	137	182,3	0,7	0,11	0,24	9,6

Технология приготовления: морковь и картофель нарезают мелкими кубиками или дольками, капусту- квадратами. В кипящую воду кладут припущенную морковь, картофель, затем капусту и варят при слабом кипении до готовности. За 5-10 минут до готовности вливают горячее кипяченое молоко, добавляют соль. Суп заправляют прокипячённым сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа овощи доведены до готовности, на поверхности сливочное масло.

Консистенция: овощей – мягкая, соблюдено соотношение плотной и жидкой части супа.

Цвет: жидкой части – белой, плотной части – свойственный входящим в состав овощам.

Вкус: кипяченого молока, овощей, сливочного масла

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Котлеты капустные

Номер рецептуры: №143

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста свежая белокочанная	160	218	130	174
Молоко	15	20	15	20
Вода	15	20	15	20
Масло сливочное	3	4	3	4
Крупа манная	15	20	15	20
Яйца	¼ шт.	2/5 шт.	10	16
Яблоки свежие	43	58	38	50
Сухари	12	16	12	16
Масса полуфабриката			180	240
Масло растительное	3	4	3	4
Масса запеченных котлет			150	200
Масло сливочное или соус	5	5	5	5
Для соуса:			30	30
Сметана	8	8	8	8
Мука пшеничная	3	3	3	3
Вода или отвар	23	23	23	23
Соль	0,24	0,24	0,24	0,24
Выход с маслом:			150/5	200/5
Выход с соусом:			150/30	200/35

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,72	9,29	25,43	212	96,2	1,96	0,08	0,11	28,12
9,32	14,72	33,94	30,6	129,2	2,66	0,12	0,16	37,6

Технология приготовления: капусту нарезают соломкой или мелко рубят, затем припускают в молоке с добавлением воды и масла до полуготовности, всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо перемешивают и варят 10-15 минут. Яблоки нарезают соломкой, припускают с добавлением масла и соединяют с готовой капустной массой. Полученную массу охлаждают до 40-50°C, добавляют в нее сырые яйца и соль, хорошо перемешивают, формируют котлеты (по 2-3

шт.на порцию), панируют в сухарях, укладывают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом или сметанным соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: овальная форма, без трещин на поверхности

Консистенция: однородная

Цвет: золотистый

Вкус: умеренно соленый запеченной капусты

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 28

Наименование изделия: Ленивые голубцы со сметанным соусом

Номер рецептуры: №298

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Мясо говядина	61	81	45	60
Лук репчатый	12	16	10	13
Капуста	90	121	72	96
Рис	6	8	17	23
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/10	1/8	4	5
Сметана	7,5	10	7,5	10
Мука	2,25	3	2,25	3
Соль	0,3	0,6	0,3	0,6
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,61	6,81	15,09	164	45,2	1,23	0,06	0,12	15,03
14,12	9,04	20,26	219	60	1,63	0,08	0,19	20,03

Технология приготовления: котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелкорубленный 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 (10-20г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные изделия, политые соусом

Консистенция: капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: №282

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Говядина	60	70	44	52
Хлеб пшеничный	11	12	1	12
Молоко или вода	14	15	14	15
Сухари	6	7	6	7
Масса п/ф-та			74	87
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса запеченных котлет			60	70
Масло сливочное			5	5
Выход с маслом:			65	75

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,93	6,74	8,97	132	10,6	0,89	0,05	0,08	-
11,92	8,80	11,64	173	14,0	1,18	0,07	0,11	-

Технология приготовления: из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты или кругло-приплюснутой формы, толщиной 2-2,5 см(биточки) или плоскоооальной формы, толщиной 1 см(шницели)). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, запекают при температуре 180-200 °С до готовности 12-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты -овально-приплюснутая с заостренным концом, полита маслом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 30

Наименование изделия: Гуляш из отварного мяса

Номер рецептуры: № 277

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	140	120	140
Говядина	132	153	97	115
Масса отварного мяса	-	-	60	70
Морковь	17	25	13	20
с 01.01.	17,5	26	13	20
Лук репчатый	12	15	10	12
Томатное пюре	-	-	6	6
Масло сливочное	4	4	5	5
Мука пшеничная	3	3	4	4
Овощной отвар или вода			40	50
Масса соуса			60	70
Масса гуляша			120	140
Выход:			120	140

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
15,42	12,41	3,96	189	29,2	1,15	0,04	0,11	0,6
18,05	14,26	4,58	218	32,55	1,38	0,043	0,12	0,97

Технология приготовления: отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, 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.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом

Консистенция: мясо – сочное, мягкое

Цвет: мясо – светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Плов из птицы, мяса

Номер рецептуры: №304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Куры	177	189	157	182
Бройлер-цыпленок	187	217	138	161
Говядина	130	154	96	114
Масса отварной птицы	-	-	60	70
Масса отварного мяса	-	-	60	70
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	31	46	31	46
Масса готового риса с овощами	-	-	90	130
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,17	11,96	25,08	264	31,59	1,47	0,03	0,08	0,38
19,33	16,19	33,99	359	42,95	2,08	0,05	0,11	0,96

Технология приготовления: мясо птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелконарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф. Томатное пюре предварительно прокипятить. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо равномерно запечено, рис рассыпчатый

Консистенция: мясо – мягкая, риса – мягкая

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло до темно-оранжевого

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: Картофель в молоке

Номер рецептуры: №126

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Картофель	145	194	109	146
молодой	136	182	109	146
с 01.11-31.12	156	208	109	146
с 01.01-28.02	167	225	109	146
с 01.03	182	243	109	146
Молоко	45	60	43	58
Масло сливочное	5	10	5	10
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,33	3,20	1,48	132	58,3	0,99	0,13	0,12	15,65
4,5	5,84	1,98	198	79,2	1,34	0,16	0,18	20,96

Технология приготовления: сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, погружают небольшими порциями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 минут. Затем воду сливают, заливают горячим кипяченным молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут сливочное масло и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки картофеля сохранена

Консистенция: мягкая

Цвет: белый с желтоватыми бликами масла на поверхности

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молочных продуктов

Запах: отварного картофеля и молока

Технологическая карта № 33

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: №132

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста свежая	206	276	165	220
Масло растительное	6	8	5	8
Томатное пюре	-	5	-	5
Морковь	10	12	8	10
с 01.01.	11	13	8	10
Петрушка	5	6	3	4
Лук репчатый	13	18	11	14
Мука пшеничная	3	4	3	4
Сахар	4	6	4	6
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,13	5,56	14,38	120	85	1,22	0,05	0,06	24,99
3,98	7,42	18,98	158	111,6	1,50	0,06	0,08	32,74

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно-соленый

Запах: тушеной капусты

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: №137

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Картофель	64	86	48	64
молодой	60	80	48	64
с 01.11-31.12	68	91	48	64
с 01.01-28.02	74	98	48	64
с 01.03	80	106	48	64
Морковь	30	40	24	32
с 01.01	32	43	24	32
Лук репчатый	24	34	20	28
Капуста белокочанная	21	28	17	22
Масло растительное	6	8	6	8
Тыква	26	34	18	24
или кабачки	27	36	18	24
Соус			45	60
Для соуса				
Сметана	11,25	15	11,25	15
Мука	4,05	4,5	4,05	4,5
Вода или отвар	40,5	45	40,5	45
Масса белого соуса			40,5	45
Соль	0,36	0,48	0,36	0,48
Сливочное масло	5	5	5	5
ВЫХОД:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,40	11,33	13,59	166	37,8	0,87	0,07	0,07	8,27
3,24	17,36	18,26	242	51,4	1,18	0,10	0,10	11,06

Технология приготовления: нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности. Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: Котлеты морковные

Номер рецептуры: №140

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Морковь	156	208	125	166
с 01.01.	167	221	125	166
Масло сливочное	5	6	5	6
Молоко	15	20	15	20
Вода	15	20	15	20
Крупа манная	15	20	15	20
Яйца	1/10	2/13	4	6
Творог	31	42	30	40
Сухари или мука	12	16	12	16
Масса полуфабриката	-	4	180	240
Масло растительное	3		3	4
Масса запеченных котлет	-		150	200
Масло сливочное	-		5	5
Или соус			30	30
Выход с маслом			150/5	200/5
Выход с соусом			150/30	200/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,61	9,97	27,72	243	110,6	1,68	0,10	-	-
14,24	14,70	36,96	338	148,4	2,26	0,14	-	-

Технология приготовления: морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с маслом в молоке или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу. Хорошо размешивают и доводят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог. Перемешивают, формируют котлеты (по 2-3 шт на порцию) панируют в сухарях или муке, укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма овально – приплюснутая, с одним заостренным концом, поверхность без трещин

Консистенция: мягкая, корочка хрустящая

Цвет: поверхности - светло – коричневый, на разрезе – желто - оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный запеченным моркови и творогу

Технологическая карта № 36**Наименование изделия: Омлет натуральный****Номер рецептуры: №215****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1,5 шт	1,8 шт	60	75
Молоко	23	28	23	28
Масса омлетной смеси			83	103
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	100
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,52	13,46	1,57	157	62,8	1,54	0,05	0,31	0,15
9,28	18,03	1,86	193	77,5	1,90	0,06	0,38	0,18

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, вываливают на смоченный 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

Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: Омлет с сыром

Номер рецептуры: №216

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	80	100	80	100
Яйца	1,4 шт	1,75 шт	56	70
Молоко	21	26	21	26
Масса омлетной смеси			77	96
Сыр	11	14	10	12
Масло сливочное	4	5	4	5
Масса готового омлета			80	
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			85	105

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,10	15,80	1,40	184	146,2	1,54	0,05	0,32	0,17
11,24	19,51	1,72	227	180,6	1,9	0,06	0,39	0,21

Технология приготовления: к обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, соединяют с тертым сыром, выливают на смазанный маслом противень слоем толщиной не более 2,5 см и запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: однородная, сочная

Цвет: золотисто - желтый

Вкус: свежих, запеченных яиц, молока, сыра, сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сыра, сливочного масла

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: Фрикадельки мясные

Номер рецептуры: №288

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Говядина	62	72	46	53
Хлеб пшеничный	9	10	9	10
Молоко или вода	12	14	21	14
Лук репчатый	5	5,25	4	4,3
Масса полуфабриката			71	82
Масло сливочное			3	4
Масса готовых фрикаделек			60	70
Выход:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,72	4,78	4,21	79	13,95	0,45	0,02	0,04	0,23
5,67	5,73	5,21	95	24,01	0,53	0,03	0,05	0,30

Технология приготовления: котлетное мясо с добавлением репчатого лука измельчают дважды на мясорубке, разделяют в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки варят на пару 20-25 мин или припускают в сотейнике под крышкой 15-20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, с равномерной без трещин корочки

Консистенция: в меру сочная, однородная

Цвет: фрикаделек - коричневый

Вкус: тушеного мяса

Запах: тушеного мяса

Технологическая карта № 39**Наименование изделия: Суфле из отварного мяса с рисом****Номер рецептуры: №279****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Говядина	89	104	66	77
Масса отварного мяса			41	48
Яйца	1/6 шт	1/4 шт	7	9
Крупа рисовая	4	4,5	4	4,5
Масса полуфабрикатов			65	76
Масло сливочное	3	4	3	4
Масса готового суфле			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,80	8,94	13,07	179	17,5	0,84	0,02	0,07	
13,61	9,96	14,61	203	20,4	0,98	0,026	0,08	

Технология приготовления: отварное мясо и вязкую рисовую кашу дважды пропускают через мясорубку. Добавляют желатин, сливочное масло, соль, перемешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и варят на пару 25-30 мин. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом.

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

Технологическая карта № 40**Наименование изделия: Кисель из свежих плодов или ягод****Номер рецептуры: №378****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Клюква	16	21	15	20
или черная смородина	15,3	20,4	15	20
или красная смородина	15,5	21,2	15	20
Вода	140	186	140	186
Сахар	15	20	15	20
Крахмал картофельный	7	9	7	9
Выход:		150		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,07	0,03	19,60	78,9	8,07	0,11	0,0015	0,003	1,37
0,09	0,04	26,14	105,2	10,76	0,15	0,002	0,004	1,83

Технология приготовления: ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют, протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипячении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал. Вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Требования к качеству:**Внешний вид:** кисель прозрачный, без пленки на поверхности**Консистенция:** однородная средней густоты, слегка желеобразная**Цвет:** соответствует виду ягод**Вкус:** кисло - сладкий**Запах:** свежих ягод

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: Компот из сушеных фруктов

Номер рецептуры: №376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Фрукты сушеные (смесь)	15	20	15	20
или курага	15	20	15	20
или изюм	15	20	15	20
или чернослив	24	20	24	20
Сахар	12	16	12	16
Кислота лимонная	0,15	0,2	0,15	0,2
Вода	152	205	152	205
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,33	0,015	20,82	84,75	23,86	0,93	0,0015	0,004	0,30
0,44	0,02	27,76	113	31,82	1,24	0,002	0,006	0,4

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод, сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов

Вкус: сладкий

Запах: ароматов плодов или ягод

Технологическая карта № 42**Наименование изделия: Какао с молоком****Номер рецептуры: №397****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Какао порошок	2	2	2	2
Сахар	8	10	8	10
Молоко	92	110	92	110
Вода	65	80	62	80
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,15	2,72	12,96	89	114,7	0,41	0,04	0,14	1,20
3,67	3,19	15,82	107	137,0	0,43	0,05	0,17	1,43

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

Требования к качеству:*Внешний вид:* напиток светло – шоколадного цвета, налит в стакан*Консистенция :* жидкая*Цвет:* светло - шоколадный*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока*Запах:* свойственный какао

Технологическая карта № 43**Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком****Номер рецептуры: №395****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Кофейный напиток	2	3	2	3
Сахар	7	10	7	10
Молоко	75	90	75	90
Вода	90	108	90	108
Выход:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,34	2,00	10,63	70	94,3	0,10	0,03	0,11	0,98
2,85	2,41	14,36	91	113,2	0,12	0,04	0,14	1,17

Технология приготовления : в сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.**Требования к качеству:***Внешний вид:* кофейный напиток налит в стакан или чашку*Консистенция:* жидкая*Вкус:* сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технологическая карта № 44**Наименование изделия: Яйца вареные****Номер рецептуры: №213****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	1 шт	40
Выход:		1 шт

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
5,08	4,60	0,28	63	22,0	1,0	0,03	0,18	-

Технология приготовления: яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают очищенными по 1 или 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: свежее вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Картофель, запеченный в сметанном соусе

Номер рецептуры: №151

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	180	200	180	200
Картофель	144	192	107	144
молодой	133	180	107	144
с 01.11-31.12	153	206	107	144
с 01.01-28.02	164	221	107	144
с 01.03	178	240	107	144
Соус сметанный			60	80
Для соуса				
Сметана	15	20	15	20
Мука	4,5	6	4,5	6
Вода или отвар	45	60	45	60
Соль	0,45	0,6	0,45	0,6
Сыр	3,2	4,4	3	4
Масло сливочное	3	4	3	4
Масса полуфабриката			168	224
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,59	6,1	19,36	147	49,8	0,82	0,11	0,09	4,29
4,82	8,14	26,02	196	66,4	1,1	0,16	0,12	5,78

Технология приготовления: сырой очищенный картофель нарезают кубиками и варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают. Подготовленный картофель укладывают на порционную сковороду или противень, смазанные маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель сохранил форму нарезки равномерно полит соусом и запечен

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: умеренно соленый

Запах: запеченных продуктов, входящим в блюдо

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры: №291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	125	165	125	165
Говядина	54	72	40	53
или курица	20	24,3	18	22
или рыба	33,3	35	29	33,3
Масло сливочное	2	3	2	3
Масса готового продукта			25	33
Картофель	153	204	115	153
молодой	143	191	115	153
с 01.11-31.12	164	218	115	153
с 01.01-28.02	177	235	115	153
с 01.03	192	260	115	153
Масса отварного картофеля			109	145
Лук репчатый	10	13	8	11
Масло сливочное	1	2	1	2
Масса припущенного лука	-	-	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Сухари	-	-	141	188
Масса полуфабриката	-	-	120	160
Масса готового изделия	5	5	5	5
Выход:			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
8,91	6,59	20,43	177	18,2	1,38	0,08	0,1	1,78
12,13	9,5	25,7	237	24,8	1,82	0,17	0,16	3,8

Технология приготовления: мясо, курицу или рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию. Подают с прокипяченным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 47**Наименование изделия: Кисель из повидла, джема, варенья****Номер рецептуры: №383****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Повидло, джем или варенье	18	24	18	24
Сахар	6	8	6	8
Крахмал картофельный	5	7	5	7
Кислота лимонная	0,2	0,3	0,2	0,3
Вода	143	191	143	191
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,06	-	16,69	67,05	7,87	0,21	0,0015	0,003	0,05
0,08	-	22,26	89,4	10,5	0,28	0,002	0,004	0,07

Технология приготовления: повидло, джем или варенье разбавляют горячей водой, доводят до кипения, процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:*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

Технологическая карта № 48**Наименование изделия: Кисель из плодово-ягодного концентрата****Номер рецептуры: №384****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Концентрат киселя	18	24	18	24
Сахар	6	10	6	10
Вода	143	190	143	190
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,02	-	21,76	87,14	6,3	0,1	0,001	0,002	0,3
1,36	-	29,02	116,19	8,4	0,14	0,002	0,003	0,4

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

Требования к качеству:*Внешний вид:* однородная прозрачная масса*Консистенция:* средней густоты, без комков заварившегося крахмала*Цвет:* свойственный используемому сырью*Вкус:* кисло-сладкий*Запах:* свойственный используемому сырью

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Пудинг из творога с яблоками

Номер рецептуры: № 240

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	150	120	150
Творог	83	104	82	102
Яблоки свежие	46	60	28	36
Сахар	10	12	10	12
Яйца	1/3 шт.	3/8 шт.	12	15
Масло сливочное	5	9	5	9
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	5	6	5	6
Сметана	5	6	5	6
Масса готового пудинга			120	150
Выход:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,33	12,80	17,55	251	139,8	1,43	0,06	0,27	1,59
20,46	18,09	22,11	333	175,5	1,83	0,06	0,33	2,07

Технология приготовления : в протертый творог добавляют яичный желток, растертый 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, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут, при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг нарезают на куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и прогорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки -золотисто-желтый, на разрезе- кремовый.

Вкус: творога и яблок, сладковатый.

Запах :творога и продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 50**Наименование изделия: Чай с молоком****Номер рецептуры: №394****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Чай – заварка	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Молоко или сливки	92	92	90	90
Вода	40	60	40	60
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,65	2,33	11,31	77	112,0	0,28	0,04	0,14	1,19
2,67	2,34	14,31	89	113,9	0,37	0,04	0,14	1,20

Технология приготовления: к приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки**Требования к качеству:***Внешний вид:* жидкость серовато – белого цвета*Консистенция:* жидкая*Цвет:* серовато – белый*Вкус:* сладкий с привкусом молока*Запах:* свойственный молоку и чаю

Технологическая карта № 51**Наименование изделия: Чай с лимоном****Номер рецептуры: №393****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Чай заварка	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Лимон	4	3,5	3,5	7
Вода	130	130	130	150
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,07	0,01	7,10	29	9,4	0,21	-	-	1,42
0,12	0,02	10,20	41	12,8	0,32	-	-	2,83

Технология приготовления: предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству:

Внешний вид : жидкость золотисто – коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона

Консистенция : жидкая

Цвет: золотисто - коричневый

Вкус: сладкий с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Технологическая карта № 52**Наименование изделия: Напиток из плодов шиповника****Номер рецептуры: №398****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Плоды шиповника сушеные	15	18	15	18
Сахар	7	10	7	10
Вода	150	180	150	180
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,51	0,21	14,23	61	16,2	0,47	0,01	0,05	75,0
0,61	0,25	18,67	19	19,2	0,57	0,01	0,05	90,0

Технология приготовления: плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и варят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар, затем оставляют для настаивания 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Требования к качеству:**Внешний вид :** напиток налит в стакан**Консистенция:** жидкая**Цвет:** темно - красный**Вкус:** кисло – сладкий с привкусом плодов шиповника**Запах:** шиповника

Технологическая карта № 53

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Сок томатный, или морковный или яблочный или абрикосовый или виноградный	150	180	150	180
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Том	1,50	0,15	4,35	25	10,5	0,75	0,05	0,05	16,0
	1,80	0,18	5,22	30	12,6	0,80	0,02	0,05	18,0
морк	1,65	0,15	0,30	84	28,5	0,90	0,02	0,03	4,50
	1,98	0,18	22,68	100	34,2	1,08	0,02	0,04	5,40
Ябл	0,75	-	15,15	64	10,5	2,10	0,02	0,02	3,00
	0,90	-	18,18	76	12,6	2,52	0,02	0,02	3,60
Абр	0,75	-	19,05	79	30,0	0,36	0,03	0,02	6,0
	0,90	-	22,86	95	36,0	0,45	0,04	0,02	7,2
вишн	0,45	0,30	24,45	102	30	0,60	0,02	0,02	3,0
	0,54	0,36	29,34	123	36	0,72	0,03	0,02	3,60

Технология приготовления: сок, выпускаемый, промышленностью разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стаканы

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технологическая карта № 54

Наименование изделия: Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: №372

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Яблоки	34	45	30	40
или груша	33	44	30	40
Вода	129	172	129	172
Сахар	15	20	15	20
Кислота лимонная	0,15	0,2	0,15	0,2
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Ябл	0,12	0,12	17,91	73,2	10,86	0,70	0,007	0,006	1,29
	0,16	0,16	23,88	97,6	14,48	0,94	0,01	0,008	1,72
груша	0,12	0,09	18,06	73,5	11,95	0,73	0,004	0,07	0,64
	0,16	0,12	24,08	98	15,94	0,98	0,006	0,01	0,86

Технология приготовления: яблоки, груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят на слабом огне не более 6-8 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло сладкий

Запах: фруктов – концентрированный, приятный

Технологическая карта № 55**Наименование изделия: Компот из апельсинов или мандаринов****Номер рецептуры: №374****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Апельсины	56	75	38	50
или мандарины	51	68	38	50
Сахар	22,5	30	22,5	30
Цедра	3,8	5	3,8	5
Вода	94	125	94	125
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
апель	0,33	0,075	25,49	97,95	17,64	0,18	0,012	0,01	9,67
	0,45	0,01	33,49	138,6	23,52	0,24	0,016	0,014	12,9
манд	0,3	0,075	25,26	102,9	18,01	0,10	0,018	0,010	6,12
	0,4	0,01	33,69	137,2	24,02	0,14	0,024	0,014	8,17

Технология приготовления: апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружечками или дольками, 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, нарезают тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Требования к качеству:**Внешний вид:** сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками**Консистенция:** цитрусом – мягкая**Цвет:** оранжевый**Вкус:** сладкий, апельсинов или мандаринов**Запах:** апельсинов или мандаринов

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Манный пудинг с киселем

Номер рецептуры: №195

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	150	120	150
Крупа манная	29	36	29	36
Молоко	48	60	48	60
Вода	48	60	48	60
Сахар	9	11	9	11
Яйцо	1/3	3/8	12	15
Масло сливочное	6	8	6	8
Изюм	6	8	6	7
Сухари	3	4	3	4
Сметана	3	4	3	4
Масса полуфабриката			140	180
Масса готового пудинга			120	150
Соус			30	30
Выход:			120/30	150/30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,30	7,54	40,72	256	84,36	1,76	0,06	0,13	0,66
8,02	9,93	51,02	326	110,2	2,20	0,08	0,17	0,88

Технология приготовления: в готовую вязкую манную кашу, охлажденную до 60-70°C, добавляют растертые с сахаром яичные желтки и перемешивают. В массу вводят взбитые в густую пену яичные белки. Массу раскладывают ровным слоем на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность покрывают сметаной и запекают. Отпускают с клюквенным соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность имеет ровную равномерно запеченную корочку

Консистенция: нежная, сочная, однородная с вкраплениями изюма

Цвет: поверхности - золотистая

Вкус: манной каши и продуктов, входящих в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: Биточки пшениные, манные

Номер рецептуры: №198

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	120	180	120	180
Крупа пшено	37	47	37	47
Или манная	32	40	32	40
Молоко	30	40	30	40
Вода	75	90	75	90
Сахар	5	6	5	6
Яйца	1/8	1/7	5	6
Сухари пшеничные	5	6	5	6
Масло растительное	2	3	2	3
Масса готовых биточков			120	150
Выход:			120	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,04	4,56	32,32	194	53,82	1,32	0,06	0,06	0,39
7,68	5,78	40,84	246	70,1	1,66	0,15	0,08	0,52

Технология приготовления: Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70°C, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую форму, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутые, равномерно запечённые

Консистенция: однородная, нежная

Цвет: корочки – золотистый до светло коричневого, на срезе - белая

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: Ватрушки с повидлом, творогом.

Номер рецептуры: №458

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			46,4	62
Мука пшеничная	29,8	40	29,8	40
Сахар	1,6	2	1,6	2
Масло сливочное	1,3	1,7	1,3	1,7
Яйцо	1/26	1/20	1,5	2
Соль	0,5	0,6	0,5	0,6
Дрожжи прессованные	0,9	1,2	0,9	1,2
Вода	12	16	12	16
Мука на подпыл	1,4	1,8	1,4	1,8
Повидло	30	40	30	40
Или фарш творожный:	30	40	30	40
-творог	27,5	36,6	27	36,2
-яйца	1/33 шт.	1/25 шт.	1,2	1,6
-сахар	1,5	2	1,5	2
-мука пшеничная	1,2	1,6	1,2	1,6
-ванилин	0,003	0,004	0,003	0,004
Яйцо для смазки	1/30	1/23	1,3	1,7
Масло растительное для смазки	0,2	0,26	0,2	0,26
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
творог	7,9	4,69	25,0	173	43,5	0,77	0,06	0,1	0,03
	10,5	6,26	33,3	230	58,0	1,02	0,09	0,13	0,04
Повидло	3,82	2,55	37,8	190	13,37	0,92	0,06	0,03	0,06
	5,09	3,40	50,42	253	17,82	1,23	0,09	0,04	0,09

Технология приготовления: дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые

заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240°С 6-8 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мягкая, пористая

Цвет : светло-коричневый

Вкус: сладковатый, в меру соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 59**Наименование изделия: Чай-заварка****Номер рецептуры: №391****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	брутто, г	нетто, г	нетто, г
	20	30	20	30
Чай высшего сорта	0,2	0,3	0,2	0,3
Вода	22	32	22	32
Выход:			20	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,01	0,008	0,28	1,92	0,16	0,0002	0,002	0,02
0,06	0,05	0,012	0,42	2,28	0,24	0,0003	0,003	0,03

Технология приготовления: чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут, и доливают кипятком.

Требования к качеству:*Внешний вид:* жидкость – золотисто-коричневого цвета*Консистенция:* жидкая*Цвет:* золотисто-коричневый*Вкус:* чуть терпкий*Запах:* свойственный чаю

Технологическая карта № 60**Наименование изделия: Кефир, снежок, ряженка, йогурт****Номер рецептуры: №401****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Кефир	155	185	150	180
или снежок	155	185	150	180
или ряженка	155	185	150	180
или йогурт	155	185	150	180
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Кефир	4,35	3,75	6,0	75	180,0	0,15	0,06	0,26	1,05
	5,22	4,5	7,2	90	216,0	0,18	0,07	0,31	1,26
Ряженка	4,35	3,75	6,3	76	186	0,15	0,05	0,20	0,45
	5,22	4,50	7,56	92	232,0	0,18	0,04	0,23	0,54

Технология приготовления: Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.**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 № 61**Наименование изделия: Молоко кипяченое****Номер рецептуры: №400****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Молоко	158	189	150	180
Выход:			150	180

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,58	4,08	7,58	85	189,6	0,16	0,06	0,24	2,05
5,48	4,88	9,07	102	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46

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

Требования к качеству:*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности*Консистенция:* жидкая*Цвет:* белый, с кремовым оттенком*Вкус:* молока*Запах:* молока

Технологическая карта № 62**Наименование изделия: Блины****Номер рецептуры: №267****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	66	66
Молоко или вода	110	110
Яйца	¼	¼
Сахар	4	
Масло сливочное	5	4
Соль	1,2	1,2
Дрожжи прессованные	4	4
Масса теста	-	195
Масло растительное	5	5
Масло сливочное	10	10
Джем	20,2	20
Выход с маслом:		150/10
Выход с джемом:		150/20

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с маслом	11,3	17,65	62,8	428	129,6	2,00	0,23	0,27	0,56
с джемом	11,8	10,6	72,9	434	132,4	2,09	0,23	0,20	0,73

Технология приготовления: В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 30-35°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Затем вливают растопленное сливочное масло и снова перемешивают и оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают. Блины выпекают с обеих сторон диаметром 15см. отпускают по 3 шт на порцию.

Требования к качеству:**Внешний вид:** блины одинакового размера и толщины, хорошо прожарены**Консистенция:** пышная, мягкая

Цвет: от желтого до золотистого

Вкус: свежесыпеченного дрожжевого теста, приятный, слабосоленый

Запах: выпеченных блинов.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры: **№368**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	140	100
или груши	111	100
или бананы	167	100
или виноград	104	100
или апельсин	140	100
или мандарин	135	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белк и, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
Яблоки	0,40	0,40	9,80	44	16,0	2,20	0,03	0,02	10,00
Груши	0,40	0,30	10,30	46	19,0	2,30	0,03	0,03	5,00
Бананы	1,50	0,50	21,00	95	8,0	0,60	0,04	0,05	10,00
Виноград	0,60	0,60	15,40	69	30,0	0,60	0,03	0,02	6,00
Апельсин	0,60	0,14	15,00	66	24,0	0,24	0,03	0,02	40,00
Мандарин	0,56	0,14	15,20	64	24,8	0,10	0,04	0,02	26,60

Технология приготовления: Плоды перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды

Консистенция: соответствующая виду плодов или ягод

Цвет: соответствующий виду плодов или ягод

Вкус: соответствующий виду плодов или ягод

Запах: соответствующий виду плодов или ягод

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: **Винегрет овощной**

Номер рецептуры: **№45**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция		1 порция		1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция
	брутто, г		нетто, г		брутто, г			нетто, г		
	40	60	40	60	150	180	200	150	180	200
Картофель	14	20	10	15	51	61	68	35	47	52
Молодой	13	19	10	15	48	58	65	35	47	52
с 01.11-31.12	14	21	10	15	55	67	74	35	47	52
с 01.01-28.02	16	23	10	15	60	72	80	35	47	52
с 01.03	17	25	10	15	64	77	86	35	47	52
Свекла	10	15	8	12	38	46	51	30	36	40
с 01.01	11	16	8	12	40	48	54	30	36	40
Морковь	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
с 01.01	8	12	6	9	30	36	40	23	27	30
Огурцы соленые	10	15	8	12	38	45	50	30	36	40
Лук зеленый	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
Или репчатый	7	11	6	9	27	32	36	23	27	30
Масло растительное	2	3	2	3	9	11	12	9	11	12
Выход:			40	60				150	180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,54	2,47	3,37	36,72	9,31	0,34	0,016	0,017	4,2
0,81	3,70	5,06	54,96	13,92	0,51	0,024	0,026	6,15
1,38	6,18	8,4	94,8	23,2	0,8	0,05	0,04	10,2
2,48	11,1	15,1	170,6	41,7	1,44	0,09	0,07	18,3
2,76	12,36	16,8	189,6	46,2	1,6	0,1	0,08	20,4

Технология приготовления: отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 65**Наименование изделия: Салат из моркови с курагой****Номер рецептуры: №42****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Морковь	47	70	37	56
с 01.01	49	75	37	56
Курага	3	4	3	4
Сахар	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,58	0,042	5,73	25,68	13,63	0,33	0,02	0,02	1,83
0,88	0,06	8,60	38,52	20,45	0,49	0,04	0,04	2,75

Технология приготовления: сырую очищенную морковь нарезают на тонкие ломтики и припускают в небольшом количестве воды. Курагу тщательно промывают, заливают кипящей водой и дают набухнуть. Подготовленную курагу нарезают ломтиками, затем смешивают с морковью и сахаром.

Требования к качеству:*Внешний вид:* морковь и курага равномерно перемешивают, салат уложен горкой*Консистенция:* мягкая, сочная*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 66**Наименование изделия: Салат из моркови****Номер рецептуры: №41****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Морковь	48	72	38	57
с 01.01	51	76	38	57
Сахар	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,49	0,038	4,64	20,92	10,42	0,27	0,023	0,026	1,92
0,74	0,05	6,96	31,38	15,64	0,41	0,034	0,040	2,88

Технология приготовления: подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

Требования к качеству:*Внешний вид:* морковь нарезана соломкой*Консистенция:* мягкая, сочная*Цвет:* оранжевый*Вкус:* свойственный моркови с сахаром*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 67**Наименование изделия: Салат из моркови с яблоками****Номер рецептуры: №38****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Морковь	37	56	30	45
с 01.01	40	60	30	45
Яблоки свежие	11	17	10	15
Сахар	0,4	0,6	0,4	0,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,43	0,07	3,44	16,16	9,77	0,43	0,02	0,02	2,5
0,64	0,10	5,17	24,24	14,56	0,64	0,03	0,03	3,75

Технология приготовления: сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар, припускают 3 минуты при температуре 85 °С.

Требования к качеству:***Внешний вид:*** морковь и яблоки нарезаны соломкой***Консистенция:*** мягкая, сочная***Цвет:*** свойственный моркови, яблокам***Вкус:*** свойственный моркови, яблокам***Запах:*** свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: Салат из свеклы с яблоками

Номер рецептуры: №35

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	34	52	27	40
с 01.01	36	54	27	40
Яблоки свежие	12	18	10	16
Сахар	1,2	1,8	1,2	1,8
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,44	2,07	4,57	38,68	11,61	0,63	0,008	0,012	3,72
0,66	3,11	6,86	58,02	17,42	0,94	0,012	0,014	5,58

Технология приготовления: подготовленную свеклу отваривают затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют яблоки с удаленными семенным гнездом, нарезают соломкой, припущенными с сахаром в течении 3 минуты при температуре 85 °С. При отпуске салат перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко нарезаны, заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно – малиновый

Вкус: свойственный свекле и яблокам

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 69**Наименование изделия: Салат из свеклы с изюмом и курагой****Номер рецептуры: №32****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	38	57	30	45
с 01.01	40	60	30	45
Курага	2,5	3	2,5	3
Изюм	2,5	4	2,5	4
Растительное масло	2,5	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,62	2,44	5,41	46,16	13,04	0,56	0,012	0,018	3,08
0,93	3,67	8,18	69,24	19,56	0,84	0,018	0,027	4,63

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой, добавляют проваренные мелко нарезанные курагу и изюм, перемешивают и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, продукты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно – малиновый

Вкус: свойственный свекле, кураге, изюму

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 70**Наименование изделия: Салат из свеклы****Номер рецептуры: №33****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	48	73	38	54
с 01.01	51	75	38	54
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,77	2,43	3,34	37,56	14,46	0,53	0,007	0,015	3,8
0,85	3,65	5,19	56,34	21,69	0,79	0,011	0,022	5,7

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске заправляют растительным маслом.

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

Технологическая карта № 71

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты

Номер рецептуры: №20

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Капуста белокочанная	39	59	31	47
Морковь	5	7,5	4	6
с 01.01	5,5	8	4	6
Кислота лимонная	0,12	0,18	0,12	0,18
Вода кипяченая	3,8	5,8	3,8	5,8
Сахар	2	3	2	3
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,56	2,43	3,6	34,96	14,94	0,2	0,01	0,01	12,98
0,84	3,64	5,41	52,44	22,42	0,3	0,02	0,02	19,47

Технология приготовления: лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту и подготовленную морковь мелко шинкуют соломкой, добавляют соль. Раствор лимонной кислоты нагревают непрерывно помешивая не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Охлаждают, добавляют сахар и растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, сочная

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 72**Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов****Номер рецептуры: №15****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Помидоры свежие	21	31	18	27
Огурцы свежие	25	37	20	30
Масло растительное	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,38	2,45	1,23	28,56	10,70	0,30	0,01	0,01	7,6
0,57	3,68	1,84	42,84	16,06	0,45	0,02	0,02	11,4

Технология приготовления: подготовленные свежие помидоры и очищенные свежие огурцы нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные помидоры и огурцы заправляют солью, растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, заправлены растительным маслом

Консистенция: упругая

Цвет: помидоров – красный, огурцов – белый с зеленой каймой

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свежих помидоров и огурцов в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта № 73**Наименование изделия: Салат из свеклы с черносливом****Номер рецептуры: №28****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Свекла	42	63	33	49
с 01.01	44	65	33	49
Чернослив	4	6	4	6
Масло растительное	2	3	2	3
Сахар	2	3	2	3
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,62	0,25	7,86	52,6	16,88	0,64	0,007	0,01	3,45
0,94	0,38	11,79	78,9	25,33	0,96	0,009	0,02	5,18

Технология приготовления: отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром, растительным маслом. Прогревают 3 мин при температуре 85 °С,

Требования к качеству:***Внешний вид:** свекла и чернослив нарезаны соломкой****Консистенция:** мягкая****Цвет:** продуктов, входящих в состав блюда****Вкус:** свеклы, чернослива, растительного масла****Запах:** продуктов, входящих в состав блюда*

Технологическая карта № 74**Наименование изделия: Салат из свежих помидоров с луком****Номер рецептуры: №14****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Помидоры свежие	34	51	29	43
Лук репчатый	11,5	17	10	14
Или лук зеленый	11,5	17	9	14
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,45	2,47	1,88	31,64	7,03	0,33	0,02	0,01	8,1
0,67	3,7	2,8	47,46	10,54	0,50	0,03	0,02	12,2

Технология приготовления: подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками. Лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезают ломтиками, заправлен растительным маслом

Консистенция: упругая, сочная

Цвет: помидоров – красный

Вкус: умеренно соленый

Запах: свежих помидоров в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта № 75

Наименование изделия: Бутерброд с икрой кетовой

Номер рецептуры: №4

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	32	32	32	32
Икра кетовая	10,2	10	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2
Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Выход:			32	32

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,75	2,97	9,69	84	14,1	0,58	0,09	0,06	0,24
4,75	2,97	9,69	84	14,1	0,58	0,09	0,06	0,24

Технология приготовления: На ломтики хлеба кладут кетовую икру, оформляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, икра кетовая - горкой

Консистенция: хлеба – мягкая, масла – не растекающаяся, икры - плотная

Цвет: хлеба, масла, икры кетовой

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 76

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: №3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	34	55	34	55
Сыр российский	9,5	10,6	9	10
или голландский	9,7	10,8	9	10
или костромской	9,3	10,4	9	10
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			34	55

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,81	4,49	10,98	100,3	82,39	0,53	0,03	0,04	0,06
6,45	7,27	17,77	162,25	133,28	0,87	0,06	0,07	0,10

Технология приготовления: Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 77**Наименование изделия:** Салат из зеленого горошка консервированного**Номер рецептуры:** №10**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Зеленый горошек	58	88	38	57
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Петрушка	0,5	0,4	0,8	0,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,19	2,07	1,27	33	8,58	0,27	0,04	0,019	4,4
1,78	3,11	1,91	50	12,87	0,41	0,06	0,028	6,6

Технология приготовления: Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленной зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка

Вкус: консервированного горошка

Запах: консервированного зеленого горошка

Технологическая карта № 78

Наименование изделия: Бутерброд с джемом или повидлом

Номер рецептуры: №2

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	45	65	45	65
Джем или повидло	20,2	20,2	20	20
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			45	65

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,03	3,21	11,34	127	8,91	0,71	0,02	0,02	0,08
2,94	4,64	16,38	184	12,88	1,02	0,03	0,03	0,11

Технология приготовления: Хлеб намазывают маслом, а затем повидлом или джемом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом и повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба – мягкая, повидла или джема – не растекающаяся.

Цвет: повидла или джема

Вкус: повидла или джема с хлебом

Запах: повидла или джема в сочетании со свежим хлебом

Технологическая карта № 79**Наименование изделия: Бутерброд с маслом****Номер рецептуры: №1****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	28	50	28	50
Масло сливочное	8	10	8	10
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			28	50

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03	0,02	-
3,06	9,43	18,27	170	11,67	0,77	0,06	0,03	-

Технология приготовления: хлеб намазывают маслом.**Требования к качеству:****Внешний вид:** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом**Консистенция:** хлеба – мягкая, масла – мажущаяся**Цвет:** соответствующий виду масла**Вкус:** соответствующий виду масла**Запах:** масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 80**Наименование изделия: Масло (порциями)****Номер рецептуры: №6****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	5	5	5	5
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			5	5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	3,62	0,065	43	1,2	0,01	0,0005	0,006	-

Технология приготовления: масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.**Требования к качеству:***Внешний вид:* кусочки прямоугольной формы*Консистенция:* мягкая*Цвет:* соответствующий виду масла*Вкус:* соответствующий виду масла, без посторонних привкусов*Запах:* соответствующий виду масла, без посторонних привкусов

Технологическая карта № 81**Наименование изделия: Сыр (порциями)****Номер рецептуры: №7****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	15	20	15	20
Сыр российский	16	21,2	15	20
или голландский	16,5	21,6	15	20
или костромской	15,5	20,8	15	20
Выход:			15	20

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,48	4,43	-	54	132	0,30	0,01	0,03	0,11
4,64	5,9	-	72	176	0,20	0,01	0,06	0,14

Технология приготовления: сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм за 30-40мин до отпуска, хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствующий виду сыра

Вкус: соответствующий виду сыра

Запах: соответствующий виду сыра

Технологическая карта № 82**Наименование изделия: Хлеб пшеничный или ржаной****Номер рецептуры: №1****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	30	45	30	45
Хлеб пшеничный	30	45	30	45
Хлеб ржаной	30	45	30	45
Выход:			30	45

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,13	0,33	13,92	68,7	6	0,51	0,03	0,02	-
3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	0,03	-
1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	0,039	-
2,34	0,54	19,93	96	13,05	0,9	0,06	0,058	-

Технология приготовления: хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы**Требования к качеству:***Внешний вид:* ровные ломтики хлеба*Консистенция:* мягкая*Цвет:* соответствующий виду хлеба*Вкус:* соответствующий виду хлеба*Запах:* соответствующий виду хлеба

Технологическая карта № 83**Наименование изделия: Колбаса (порциями)****Номер рецептуры: №9****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	50	60	50	60
Колбаса вареная	51	61	50	60
Выход:			50	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,4	11,1	0,75	128	14,5	0,85	0,11	0,07	-
7,6	13,3	0,9	154	17,4	1,02	0,13	0,04	-

Технология приготовления: С колбасы удаляют оболочку, очищают, нарезают поперек батона по 2-3 кусочка на порцию. Подготовленную колбасу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. Отпускают как самостоятельное блюдо, без гарнира.

Требования к качеству:

Внешний вид: кружочки одинакового диаметра

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствующий виду колбасы

Вкус: соответствующий виду колбасы

Запах: соответствующий виду колбасы

Технологическая карта № 84**Наименование изделия: Салат из свежих огурцов****Номер рецептуры: №13****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Огурцы свежие	47	71	38	57
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,30	2,43	0,95	26,91	8,74	0,22	0,011	0,015	3,8
0,45	3,65	1,42	40,38	13,11	0,34	0,017	0,022	5,7

Технология приготовления: Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают на ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

Консистенция: хрустящая

Цвет: соответствующий сорту огурцов

Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый

Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта № 85**Наименование изделия: Салат из кукурузы консервированной****Номер рецептуры: №12****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	40	60	40	60
Кукуруза консервированная	30	78	20	56
Сахар	0,8	1,2	0,8	1,2
Масло растительное	2,4	3,6	2,4	3,6
Выход:			40	60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,15	2,47	3,21	39,72	7,85	0,26	0,04	0,018	3,72
1,72	3,70	4,82	59,5	11,77	0,39	0,05	0,028	5,58

Технология приготовления: Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.**Требования к качеству:***Внешний вид:* кукуруза сохранила форму*Консистенция:* сочная, плотная*Цвет:* свойственный консервированной кукурузе*Вкус:* умеренно сладкий*Запах:* консервированной кукурузы с растительным маслом

Технологическая карта № 86

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: № 347

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

	1 порция				1 порция			
	брутто, г				нетто, г			
	1000	50	40	30	1000	50	40	30
Масло сливочное	50	3	2	1,5	50	3	2	1,5
Мука	50	2	2	1,5	50	2	2	1,5
Лимонная кислота	1	0,15	0,04	0,03	1	0,15	0,04	0,03
Вода или бульон					1000	50	44	33
Выход:					1000	50	40	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,01	35,15	36,66	487	117,3	1,59	0,12	0,10	2,75
0,30	1,75	1,83	24,35	5,86	0,07	0,006	0,005	0,13
0,24	1,40	1,46	19,48	5,6	0,06	0,004	0,004	0,11
0,18	1,05	1,09	14,61	3,5	0,04	0,003	0,003	0,08

Технология приготовления: муку подсушивают при температуре 110-120 С, не допуская изменения цвета, охлаждают до температуры 60-70 С, растирают со сливочным маслом, постепенно вливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная.

Цвет: светло-кремовый

Вкус: соответствующий используемым продуктам, свойственный томату.

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 87

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры: №354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция				1 порция			
	брутто, г				нетто, г			
	1000	50	40	30	1000	50	40	30
Сметана	250	13	10	7,5	250	13	10	7,5
Мука пшеничная	75	4	3	2	75	4	3	2
Вода или отвар					750	40	30	22
Масса белого соуса					750	40	30	22
Соль					8	0,4	0,3	0,2
Выход:					1000	50	40	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,06	40,96	58,68	741,0	273,0	2,08	0,21	0,29	0,38
0,70	2,04	2,93	37,05	13,65	0,10	0,01	0,01	0,019
0,57	1,63	2,34	29,64	10,92	0,08	0,008	0,01	0,015
0,42	1,22	1,76	22,2	8,34	0,06	0,006	0,008	0,011

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до температуры 60-7 С, выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления сметанного соуса в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки

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.

Технологическая карта № 88

Наименование изделия: Соус молочный сладкий

Номер рецептуры: №351

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция				1 порция			
	брутто, г				нетто, г			
	1000	50	40	30	1000	50	40	30
Молоко	500	25	20	15	500	25	20	15
Масло сливочное	45	2	1,8	1,3	45	2	1,8	1,3
Мука пшеничная	45	2	1,8	1,3	45	2	1,8	1,3
Вода	500	25	20	15	500	25	20	15
Сахар	80	4	3	2	80	4	3	2
Ванилин	0,05	0,002	0,002	0,001	0,05	0,002	0,002	0,001
Выход:					1000	50	40	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
19,43	45,19	132,45	1015	627,1	1,69	0,25	0,74	3,25
0,97	2,25	6,62	50,75	31,35	0,08	0,01	0,03	0,16
0,77	1,8	5,3	40,6	23,0	0,06	0,01	0,023	0,15
0,58	1,35	3,97	30,45	18,8	0,05	0,007	0,02	0,09

Технология приготовления: Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят молоком с водой и растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей воде.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки.

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: кипяченого молока, запах ванилина.

Технологическая карта № 89**Наименование изделия: Фарш из кураги****Номер рецептуры: № 509****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1000	25	1000	25
Курага	450	12	450	12
Вода	400	10	400	10
Сахар	200	5	200	5
Выход:			1000	25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
23,40	1,35	479,0	2022	745,5	15,15	0,45	0,90	9,00
0,58	0,03	11,97	50,55	18,63	0,37	0,01	0,02	0,22

Технология приготовления: Замоченную на 10-15 минут курагу тщательно промывают в теплой воде, затем припускают до готовности, добавляют сахар и уваривают до загустения.

Требования к качеству:

Внешний вид: проваренная курага

Консистенция: средней густоты

Цвет: оранжевый

Вкус: кисло-сладкий

Запах: кураги, приятный.

Технологическая карта № 90

Наименование изделия: Фарш рыбный

Номер рецептуры: № 510

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1000	25	1000	25
Минтай неразделанный	2052	51	1026	26
Минтай потрошенный б/г	1350	34	1026	26
Масса готовой рыбы			841	21
Лук репчатый	167	4	140	3
Масло сливочное	100	3	100	3
Мука пшеничная	10	0,25	10	0,25
Выход:			1000	25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
167,75	78,77	20,55	1462,0	170,0	7,0	0,83	1,0	3,33
4,19	1,96	0,51	36,0	4,25	0,175	0,02	0,025	0,08

Технология приготовления: Рыбное филе с кожей без костей нарезают на куски по 40-50 г, укладывают на противень, добавляют горячую воду, соль и припускают (на 1 кг рыбы 0,3 л воды или бульона). Готовую рыбу измельчают, добавляют предварительно бланшированный пассированный лук, белый соус и тщательно перемешивают. Кладут на противень слоем 3 см и подвергают термической обработке в жарочном шкафу при температуре 160 С 5-7 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: измельченная вареная рыба

Консистенция: однородная, сочная, рыхлая

Цвет: белый с сероватым оттенком

Вкус: соответствующий рыбе, в меру соленый

Запах: соответствующий продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта № 91

Наименование изделия: Соус молочный

Номер рецептуры: №350

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция				1 порция			
	брутто, г				нетто, г			
	1000	50	40	30	1000	50	40	30
Молоко	500	25	20	15	500	25	20	15
Вода	500	25	20	15	500	25	20	15
Мука пшеничная	55	3	2	1,6	55	3	2	1,6
Масло сливочное	55	3	2	1,6	55	3	2	1,6
Сахар	10	0,5	0,4	0,3	10	0,5	0,4	0,3
Соль	8	0,4	0,3	0,2	8	0,4	0,3	0,2
Выход:					1000	50	40	30

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
20,56	52,42	70,92	838,0	658,3	1,93	0,27	0,76	3,25
1,03	2,62	3,67	41,9	32,91	0,09	0,01	0,03	0,16
0,8	2,09	3,15	28,3	26,3	0,07	0,01	0,03	0,15
0,61	1,57	2,12	25,1	19,7	0,05	0,008	0,02	0,09

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков от муки.

Консистенция: полужидкая, однородная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам молока

Запах: продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта № 92

Наименование изделия: Оладьи

Номер рецептуры: №449

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто для оладий		176		152		117
Мука пшеничная	85	85	74	74	56	56
Яйцо	1/10 шт.	4	1\12шт.	3,4	1/15 шт.	2,6
Молоко или вода	85	85	74	74	56	56
Дрожжи прессованные	3	3	2,2	2,2	1,6	1,6
Сахар	3	3	2,6	2,6	2	2
Соль	2	2	1,3	1,3	1	1
Масло растительное	9	9	8	8	6	6
Масса готовых изделий		150	130	130	100	100
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или джем	15,2	15	15,2	15	15,2	15
Выход с маслом:		150/10		130/10		100/10
Выход с джемом:		150/15		130/15		100/15

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
11,5	14,5	62,8	429,0	129,6	2,01	0,23	0,22	0,56
12,2	10,29	70,7	421,0	128,5	2,03	0,22	0,20	0,71
9,96	12,5	54,5	372,0	112,3	1,74	0,19	0,19	0,48
10,57	8,9	61,2	364,0	111,3	1,75	0,19	0,19	0,61
7,6	9,6	41,8	286,0	86,4	1,34	0,15	0,14	0,37
8,13	6,86	47,1	280,0	57,6	1,35	0,14	0,13	0,47

Технология приготовления: В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Выпекают на разогретых чугунных сковородках по 2-3 шт. на порцию. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Требования к качеству:

Внешний вид: две-три оладьи на порцию, равномерно обжаренные

Консистенция: мягкая, упругая

Цвет: золотистый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: жареных оладий.

Технологическая карта № 93

Наименование изделия: Слойка с повидлом

Номер рецептуры: №463

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Мука пшеничная	34	45	34	45
Сахар	7	9	7	9
Маргарин	8	10	8	10
Яйца	1\10 шт	4	1\8 шт	8
Соль	0,4	0,5	0,4	0,5
Дрожжи	1	1,3	1	1,3
Вода	12	16	12	16
Масса теста			65	86
Повидло	8	10	8	10
Масло растительное для смазки листов	0,2	0,3	0,2	0,3
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,09	7,57	32,60	214,0	12,85	0,80	0,06	0,05	-
5,46	10,10	43,47	285,0	17,14	1,07	0,09	0,06	-

Технология приготовления: Приготавливают дрожжевое тесто опарным способом, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 2 см. маргарин размягчают, посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт и кладут на пласт теста и завертывают в виде конверта, снова раскатывают в пласт толщиной 1 см. с пласта сметают муку, складывают втрое и оставляют на 25-30 минут в прохладном месте для охлаждения. После двухкратной раскатки и охлаждения тесто снова раскатывают в пласт толщиной 10-12 мм. На середину прямоугольного пласта выпускают повидло из кондитерского мешка. Один край смазывают яйцом и завертывают в жгут, который разрезают поперек на порционные куски. Булочки укладывают на смазанный жиром лист и оставляют для расстойки, затем смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма в виде рулетиков, хорошо видны слои теста

Консистенция: мягкая, слоистая

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 94

Наименование изделия: Пирожки печеные с мясом и рисом

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1\13 шт.	1/10 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,2	1	1,2
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло растит. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Говядина	25	29	25	29
Масло сливочное	1	1	1	1
Лук репчатый	3	3	2,5	2,5
Крупа рисовая	2,5	2,5	2,5	2,5
Мука пшеничная	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,68	4,79	21,15	167,4	14,48	0,81	0,07	0,08	0,43
10,24	6,38	28,2	223,2	19,30	1,08	0,09	0,1	0,57

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 95

Наименование изделия: Пирожки печеные с капустой и яйцом

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое:			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/10 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки листов	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Капуста	38	30	38	30
Масло сливочное	2	2	2	2
Яйцо	1/16 шт.	1/16шт.	3	3
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,52	5,23	20,78	159,8	12,46	0,59	0,06	0,06	0,09
6,02	8,36	27,70	213,0	16,61	0,78	0,08	0,08	0,12

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 96

Наименование изделия: Пирожки печеные с рыбой

Номер рецептуры: № 454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/16 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Минтай неразделанный	26	51	26	51
Лук репчатый	3,5	4	3,5	4
Масло сливочное	3	3	3	3
Мука пшеничная	0,25	0,25	0,25	0,25
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,84	5,06	20,41	167,0	14,21	0,68	0,08	0,07	0,16
10,45	6,74	27,21	222,0	18,94	0,90	0,10	0,09	0,21

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 97

Наименование изделия: Пирожки печеные с курагой

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/16 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Курага	11	12	11	12
Вода	10	10	10	10
Сахар	5	5	5	5
Выход:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,23	3,13	31,87	181,6	28,59	0,88	0,07	0,07	0,30
5,65	4,17	42,49	242,0	38,12	1,17	0,09	0,09	0,40

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 98

Наименование изделия: Пирожки печеные с морковью

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/10 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25
Морковь	34	34	27	27
с 01.01	36	36	27	27
Сахар	0,25	0,25	0,25	0,25
Масло сливочное	1,25	1,25	1,25	1,25
ВЫХОД:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,0	3,95	22,9	148,6	18,17	0,7	0,07	0,06	0,75
5,3	5,26	30,5	198,0	24,22	0,9	0,09	0,08	1,0

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 99

Наименование изделия: Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом

Номер рецептуры: №454

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	80	60	80
Тесто дрожжевое			43	58
Мука пшеничная	28	37	28	37
Сахар	2	3	2	3
Масло сливочное	3	4	3	4
Яйцо	1/13 шт.	1/10 шт.	3	4
Соль	0,3	0,4	0,3	0,4
Дрожжи прессованные	1	1,3	1	1,3
Вода	8	10	8	10
Мука на подпыл	1	2	1	2
Масло раст. для смазки	1	2	1	2
Яйцо для смазки	1/30 шт.	1/24 шт.	1,3	1,7
Фарш:			25	25,25
Повидло	25	25,25	25	25,25
ВЫХОД:			60	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,45	1,40	33,33	159,6	11,64	0,81	0,06	0,03	0,02
4,6	1,87	44,44	212,8	15,52	1,08	0,08	0,04	0,03

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски по 43г и 58 г, закатывают в шарики, дают им расстояться 5-6 мин, раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см., на середину кладут повидло и защипывают края, придавая форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, смазанный маслом для расстойки. За 5-10 мин. перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С в течение 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки»

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 100

Наименование изделия: Фарш капустный с яйцом

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1000	25	1000	25
Капуста белокочанная	1500	38	1200	30
Масло сливочное	70	2	70	2
Масса готовой капусты			900	22,5
Яйцо	2 ½ шт.	1\16 шт.	100	25
Выход:			1000	25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
35,1	85,1	70,4	1180,0	100,0	3,45	0,089	0,75	36,0
0,87	2,13	0,88	29,7	2,5	0,08	0,002	0,018	0,9

Технология приготовления: Свежую очищенную капусту мелко шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см. на противень с растопленным маслом и припускают до готовности в собственном соку. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма нарезки- мелкая рубка

Консистенция: мягкая

Цвет: свойственный овощам

Вкус: в меру соленый

Запах: свойственный, входящим в состав продуктов.

Технологическая карта № 101**Наименование изделия: Фарш мясной с рисом****Номер рецептуры: № 498****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	1000	25	1000	25
Говядина (котлетное мясо)	1359	29	1000	25
Масло сливочное	40	1	40	1
Лук репчатый	119	3	100	2,5
Масса пассированного лука			74	2
Крупа рисовая	100	3	100	3
Мука пшеничная	8	0,2	8	0,2
Выход:			1000	25

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
161,53	67,77	50,29	1457,0	180,9	12,39	0,53	1,48	14,35
4,03	1,69	1,25	36,4	4,52	0,3	0,01	0,03	0,35

Технология приготовления: Сырое мясо вместе с луком пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный маслом глубокий противень слоем не более 3 см. и, периодически помешивая, запекают в жарочном шкафу. Затем выделившийся из мяса сок сливают и приготавливают на нем белый соус. Мясо смешивают с припущенным луком и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, добавляют рассыпчатую рисовую кашу и перемешивают.

Требования к качеству:*Внешний вид:* фарш хорошо перемешан*Консистенция:* сочная, однородная*Цвет:* светло-серый*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо*Запах:* продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 102**Наименование изделия: Чай с сахаром****Номер рецептуры: №392****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	180	150	180
Чай-заварка (мл)	20	30	20	30
Сахар	7	10	7	10
Вода	130	150	130	150
Выход с сахаром:			150/7	180/7

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	-	-	0,02
0,06	0,02	9,99	40,0	10,0	0,28	-	-	0,03

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

Сахар кладут в стакан или чашку, или подают отдельно.

Требования к качеству:*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета*Консистенция:* жидкая*Вкус:* сладкий, чуть терпкий*Запах:* свойственный чаю.

Технологическая карта № 103

Наименование изделия: Гребешок из дрожжевого теста

Номер рецептуры: № 462

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое	40	40
Мука на подпыл	1	1
Паста орехово-шоколадная	8	8
Пудра сахарная	1,5	1,5
Масло раст. для смазки	0,125	0,125
Меланж для смазки	0,75	0,77
Выход:		40

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,67	5,65	20,12	146,0	11,4	0,61	0,06	0,03	0,11

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом, делят на куски по 40 г, свертывают в шарики, кладут швом вниз на расстойку, затем придают форму круглой лепешки. На половину лепешки кладут начинку, защипывают по краю, делают надрезы, придавая форму гребешка и ставят на расстойку. Перед выпечкой смазывают яйцом, выпекают при температуре 180-200 °С 15-20 минут

Требования к качеству:

Внешний вид: форма гребешка, поверхность посыпана сахарной пудрой

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 104**Наименование изделия: Булочка молочная****Номер рецептуры: №479****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	39	39	68	68
Мука (на подпыл)	2	2	2,4	2,4
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,8	0,8
Молоко	20	20	32	32
Соль	0,5	0,5	0,8	0,8
Масса полуфабриката		58		93
Выход:		50		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,64	0,99	26,11	132,0	30,2	0,73	0,08	0,06	0,13
7,42	1,58	41,7	211,0	48,3	1,16	0,13	0,09	0,20

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формуют шарики массой 58г, или 93 г. кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для растойки на 20-25 мин. перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 °С.

Требования к качеству:***Внешний вид:*** форма - круглая, поверхность-с 3-4 косыми неглубокими надрезами***Консистенция:*** мягкая, хорошо пропеченная***Цвет:*** от желтого до светло-коричневого***Вкус:*** свойственный свежесыпеченному дрожжевому изделию***Запах:*** приятный, свойственный свежесыпеченному дрожжевому изделию.

Технологическая карта № 105

Наименование изделия: Булочка «Творожная»

Номер рецептуры: №483

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция	1 порция	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	29	29	46	46
Мука (на подпыл)	2	2	2,5	2,5
Сахар	4	4	6,7	6,7
Масло сливочное	1	1	1,6	1,6
Яйца	1/8 шт	5	1/5 шт.	7,2
Молоко	9	9	13,8	13,8
Творог	13	13	21	21
Дрожжи пресованные	1,25	1,25	2	2
Соль	0,3	0,3	0,5	0,5
Ванилин	0,03	0,03	0,05	0,05
Яйца для смазки	1/40 шт	1	1/15 шт.	1,6
Масса полуфабриката		59		94
Выход:		50		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6,54	3,03	24,79	153,0	37,9	0,76	0,07	0,09	0,09
10,46	4,8	39,6	244,8	60,64	1,2	0,11	0,14	0,14

Технология приготовления: дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Из теста формируют жгутики по 59 г. или 94г. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 минут. Поверхность смазывают яйцом. выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: правильная форма в соответствии с технологией, поверхность глянцевая

Консистенция: мягкий, хорошо пропеченный, не липкий, равномерно пористый

Цвет: корочки светло-коричневый

Вкус: приятный, сдобный

Запах: приятный с ароматом наполнителя, свежесдобного изделия.

Технологическая карта № 106

Наименование изделия: Булочка «Веснушка»

Номер рецептуры: № 473

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	100 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука пшеничная	3500	35	58
Мука на подпыл	71	0,7	1,1
Дрожжи	107	1	1,7
Соль	36	0,4	0,6
Сахар	357	4	6
Маргарин	321	3	5,1
Меланж для смазки	107	1	1,7
Изюм	179	2	3
Вода	1430	14	23
Масса полуфабриката	5000	50	94
Выход:	5000	50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,90	3,06	26,93	151,0	11,3	0,73	0,07	0,04	-
6,24	4,89	43,08	241,6	18,08	1,16	0,11	0,06	-

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют 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 60-80 минут. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая, или четырехугольная с тремя, четырьмя притисками

Консистенция: мягкая, хорошо пропеченная, пористая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 107

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры: № 469

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	100 шт.	1 шт.	1 шт.
Мука пшеничная	3209	32	51
Мука пшеничная на подпыл	169	1,7	2,7
Сахар	550	5,5	9
Сахар для отделки	160	1,6	2,6
Маргарин	742,5	7	12
Меланж для смазки	95	1	1,5
Соль	30	0,3	0,5
Дрожжи прессованные	85	1	1,4
Вода	1425	14,25	23
Масса полуфабриката	6040	60	96
Выход:	5000	50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,64	6,26	26,96	179,0	13,7	0,65	0,06	0,03	-
5,82	10,01	43,13	286,0	21,9	1,04	0,09	0,04	-

Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанный жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. поверхность смазывают меланжем, посыпают сахаром и выпекают 12-15 минут при температуре 230-240 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность посыпана сахаром

Консистенция: мягкая, хорошо пропеченная, пористая

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежеспекечному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свежеспекечному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 108

Наименование изделия: Пирог открытый

Номер рецептуры: №459

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1000г	50г	80 г
Мука пшеничная	546	27	44
Сахар	33	2	2,6
Масло сливочное	27	2	2
Меланж	27	2	2
Дрожжи	16	0,5	1,3
Соль	5	0,25	0,4
Вода	230	12	18,5
Масса теста	860	43	69
Повидло	300	15	24
Масло раст. для смазки	3	0,15	0,24
Меланж для смазки	3	0,125	0,2
Выход:	1000	50	80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,30	0,16	2,76	13,75	0,97	0,06	0,005	0,003	0,004
6,18	3,22	55,32	275,0	19,5	1,39	0,11	0,07	0,08
0,54	0,25	4,42	22,0	1,56	0,11	0,008	0,005	0,006

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной 1 см., кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают слоем повидла. Края пласта загибают на 1,5 – см. из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность теста и выпекают при температуре 220-250 °С в течение 10-15 минут. Охлажденный пирог нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста и повидла

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Технологическая карта № 109

Наименование изделия: Каша вязкая рисовая с маслом

Номер рецептуры: № 168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Рис	33	44	33	44
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,32	3,96	24,08	14,2	4,5	0,34	0,02	0,02	-
3,09	4,07	32,09	177,0	5,7	0,45	0,03	0,02	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 110

Наименование изделия: Каша вязкая пшениная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Пшено	37	50	37	50
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,27	4,86	24,48	159,0	11,8	1,01	0,11	0,01	-
5,67	5,28	32,55	200,0	15,5	1,34	0,15	0,02	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 111**Наименование изделия: Каша вязкая геркулесовая с маслом****Номер рецептуры: №168****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа «Геркулес»	33	44	33	44
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
ВЫХОД:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,05	5,69	20,36	149,0	18,9	1,16	0,11	0,03	-
5,39	6,38	27,13	187,0	24,5	1,54	0,14	0,04	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 112**Наименование изделия: Каша вязка пшеничная с маслом****Номер рецептуры: №168****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа пшеничная	37	50	37	50
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,08	4,08	25,05	153,0	16,6	1,74	0,08	0,03	-
5,43	4,23	33,38	193,0	21,5	2,32	0,11	0,04	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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**Запах:** свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 113

Наименование изделия: Каша манная с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа манная	33	44	33	44
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,40	3,96	22,94	141,0	8,4	0,34	0,03	0,02	-
4,52	4,07	30,57	177,0	10,6	0,45	0,04	0,02	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 114**Наименование изделия: Каша «Дружба» вязкая****Номер рецептуры: №168****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа пшено	16	25	16	25
Рис	17	25	17	25
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
ВЫХОД:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,09	6,85	23,39	169,0	5,9	0,20	0,03	0,02	-
5,5	8,77	29,27	213,0	7,8	0,26	0,04	0,02	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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**Запах:** свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 115

Наименование изделия: Каша ячневая вязкая с маслом

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа ячневая	33	44	33	44
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
3,30	4,06	21,24	136,0	28,0	0,60	0,06	0,03	-
4,39	4,20	28,30	169,0	37,0	0,80	0,08	0,03	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 116

Наименование изделия: Каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа гречневая	37	50	37	50
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,67	4,86	20,94	146,0	9,2	2,48	0,11	0,06	-
6,21	5,28	27,90	184,0	12,1	3,30	0,15	0,08	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 117**Наименование изделия: Каша кукурузная вязкая****Номер рецептуры: №168****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа кукурузная	42	57	42	57
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
Выход:			150/4	200/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
4,67	4,86	20,94	146,0	9,2	2,48	0,11	0,06	-
6,21	5,28	27,90	184,0	12,1	3,30	0,15	0,08	-

Технология приготовления: Вязкую кашу готовят на молоке, с добавлением воды.

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая, пока каша не загустеет. Отпускают с 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**Запах:** свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта № 118

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом, курой.

Номер рецептуры: №336

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста свежая	129	186	103	149
Говядина	130	152	96	112
или Кура	177	206	157	183
Масса готового мяса			60	70
Масло растительное	3	6,5	3	6,5
Томатное пюре	-	5	-	5
Морковь	2,25	3,25	1,8	2,6
с 01.01.	2,4	3,5	1,8	2,6
Лук репчатый	4,3	6	3,6	5,2
Мука пшеничная	1	1,5	1	1,5
Сахар	3	3,9	3	3,9
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
14,29	11,71	9,73	201,0	28,09	1,34	0,08	0,12	3,27
19,7	15,0	13,65	269,0	38,45	1,9	0,11	0,17	4,72

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30%) масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи нарезаны соломкой

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно-соленый

Запах: тушеной капусты с мясными продуктами.

Технологическая карта № 119**Наименование изделия: Соус сметанный сладкий****Номер рецептуры: № 354****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	30	50	30	50
Сметана	7,5	13	7,5	13
Мука пшеничная	2,25	4	2,25	4
Вода или отвар	22,5	40	22,5	40
Сахар	3	5	3	5
Выход:				

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,42	1,22	1,76	22,2	8,34	0,06	0,006	0,008	0,011
0,70	2,04	2,93	37,0	13,65	0,10	0,01	0,01	0,019

Технология приготовления: просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу без изменения цвета. Муку охлаждают до 60-70 С, вливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. В горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, сахар и кипятят 3-5 минут, процеживают и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:***Внешний вид :*** однородная масса без комочков неразварившейся муки***Консистенция:*** вязкая, полужидкая, эластичная***Цвет:*** светло-кремовый***Вкус:*** свежей сметаны, сладковатый***Запах:*** продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 120

Наименование изделия: Биточки манные с яйцом или мясом

Номер рецептуры: № 199

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Манная крупа	35	43	35	43
Молоко	33	40	33	40
Вода	66	82	66	82
Яйца	1/8 шт.	1/6 шт.	5	6,5
Масса фарша			20	40
Яйца	1/2 шт.	1 шт.	20	40
или Мясо	43	88	32	65
Сухари панировочные	6	8	6	8
Масса полуфабриката			167	222
Масло растительное	3	4	3	4
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

	Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
с яйцом	8,15	6,63	37,87	282,2	87,2	1,96	0,08	0,2	0,49
	12,07	10,77	50,28	340,8	132,0	2,23	0,12	0,23	0,65
с мясом	9,03	5,01	37,81	297,0	64,2	1,26	0,07	0,1	0,49
	13,75	6,87	50,16	322,2	86,1	1,99	0,11	0,12	0,65

Технология приготовления: варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг. крупы 4 кг каши. Охлаждают до 60-70 С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая круглую форму. На середину лепешки кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид : овально-приплюснутой формы

Консистенция: мягкая, однородная

Цвет: светло-коричневый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта № 121

Наименование изделия: Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: № 255

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Рыба филе	48	75	45	52
Хлеб пшеничный	11	12	11	12
Молоко или вода	11	17	11	17
Масса полуфабриката			69	80
Масло сливочное	3	3,5	3	3,5
Масса готовых изделий			60	70
ВЫХОД:			60	70

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,61	2,45	5,33	74,0	15,3	0,44	0,05	0,04	0,18
10,09	3,26	6,79	97,0	19,9	0,57	0,06	0,05	0,24

Технология приготовления: филе рыбы нарезают на куски, перемешивают, измельчают с замоченным в молоке или воде хлебом через мясорубку, добавляют масло, соль. Формуют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид : котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно-соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта № 122**Наименование изделия: Суп вермишелевый****Номер рецептуры: №233****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Вермишель, лапша, фигурные изделия	12	22	12	22
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Лук репчатый	7,2	12	6	10
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон:			140	240
Мясо или кура	46,5	61,1	46,5	61,1
Вода	140	240	140	240
Лук репчатый	2,8	4,8	2,3	4
Морковь	2,9	4,8	2,3	4
с 01.01	3,0	5,3	2,3	4
Выход:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,61	1,70	10,2	62,8	14,7	0,6	0,06	0,03	4,45
2,68	2,83	17,14	104,7	24,6	1,08	0,11	0,06	8,25

Технология приготовления: в кипящий бульон кладут подготовленные макаронные изделия, пассированные овощи и варят с момента закипания 10-15 минут. В конце варки кладут соль, специи.

Требования к качеству:

Внешний вид : в жидкой части супа овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие

Цвет: супа- золотистый

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Технологическая карта № 123

Наименование изделия: Азу

Номер рецептуры: №637

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Говядина	130	152	96	112
Масло растительное	5	7	5	7
Томатное пюре		5		5
Лук репчатый	12	16	10	13
Мука пшеничная	2	2,6	2	2,6
Огурцы соленые	16,5	22	10	13
Картофель	106	142	80	106
молодой	100	132	80	106
с 01.11-31.12	114	151	80	106
с 01.01-28.02	123	163	80	106
с 01.03	133	176	80	106
Чеснок	0,5	0,6	0,4	0,5
Масса готового мяса			60	70
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7,74	10,38	19,66	239,2	22,0	3,59	0,15	0,23	6,95
17,53	13,3	29,46	342,0	29,0	3,89	0,19	0,31	7,32

Технология приготовления: мясо нарезают мелкими кусочками, обжаривают до образования румяной корочки, заливают бульоном или водой до покрытия, добавляют мелко нарезанные пассерованные овощи, томат-пюре и тушат на медленном огне до готовности на оставшемся бульоне готовят соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, мясо, жареный картофель и тушат еще 10-15 минут. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком.

Требования к качеству: Внешний вид : кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: светло -коричневый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 124

Наименование изделия: Рагу из овощей с мясом

Номер рецептуры: № 78

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Говядина	130	151	96	112
или кура	177	206	157	183
Масса готового мяса			60	70
Картофель	64	86	48	64
Молодой	60	80	48	64
с 01.11-31.12	68	91	48	64
с 01.01-28.02	74	98	48	64
с 01.03	80	106	48	64
Морковь	30	40	24	32
с 01.01	32	43	24	32
Лук репчатый	24	34	20	28
Капуста белокочанная	21	28	17	22
Масло растительное	6	8	6	8
Тыква	26	34	18	24
или кабачки	27	36	18	24
Соус			45	60
Для соуса:				
Сметана	11,25	15	11,25	15
Мука	4,05	4,5	4,05	4,5
Вода или отвар	40,5	45	40,5	45
Масса белого соуса			40,5	45
Соль	0,36	0,48	0,36	0,48
Сливочное масло	5	5	5	5
ВЫХОД			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
16,3	13,28	11,03	228	31,8	1,52	0,10	0,14	3,71
21,71	16,55	15,02	196	42,3	2,09	0,13	0,19	5,20

Технология приготовления: нарезанные дольками или кубиками картофель и морковь слегка запекают в жарочном шкафу, капусту нарезают квадратиками и припускают до полуготовности.

Картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный репчатый лук, тыкву или кабачки и тушат еще 15 мин.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками, форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая и плотная

Цвет: светло – оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

Технологическая карта № 125

Наименование изделия: Суп «Крестьянский»

Номер рецептуры: № 91

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста белокочанная	22,5	37,5	18	30
Картофель	20	34	15	25
Молодой	18	31	15	25
с 01.11-31.12	21	36	15	25
с 01.01-28.02	23	38	15	25
с 01.03	25	42	15	25
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	6	10	6	10
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Лук репчатый	7,5	12,5	6	10
Масло растительное	3	5	3	5
Бульон:			130	220
Мясо	43,5	56	43,5	56
Или кура	43,5	56	43,5	56
Вода	130	220	130	220
Лук репчатый	2,6	4,4	2,2	3,7
Морковь	2,7	4,6	2,2	3,7
с 01.01	2,9	4,9	2,2	3,7
Сметана			3	5
ВЫХОД:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,38	4,64	9,25	84,35	25,9	0,47	0,03	0,02	11,0
2,31	7,73	15,42	140,58	43,3	0,79	0,05	0,04	18,4

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Промытую крупу закладывают в кипящую воду (1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10

минут до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце варки заправляют сметаной, зеленью и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид : крупа хорошо набухла, но не разварилась, коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки

Консистенция: овощи мягкие

Цвет: на поверхности блески жира, бульон полупрозрачный

Вкус: без горечи, в меру соленый

Запах: с ароматом овощей.

Технологическая карта № 126

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: № 15

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	250	150	250
Свекла	48	80	38	64
с 01.01	50	85	38	64
Картофель	34,5	57,5	26	43
Молодой	32,5	57	26	43
с 01.11-31.12	37	61	26	43
с 01.01-28.02	40	66	26	43
с 01.03	43	71	26	43
Морковь	7,5	12,5	6	10
с 01.01	8	13	6	10
Лук репчатый	8	13	6,6	11
Масло растительное	3	5	3	5
Лимонная кислота	1	1,6	1	1,6
Сахар	1	1,6	1	1,6
Бульон:			120	200
Мясо или кура	40	51	40	51
Вода	120	200	120	200
Лук репчатый	2,4	4	2	3,4
Морковь	2,5	4,2	2	3,4
с 01.01	2,7	4,5	2	3,4
Сметана	3	5	3	5
ВЫХОД:			150	250

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1,15	3,8	7,47	62,49	36,12	0,78	0,07	0,06	7,41
1,92	6,33	10,05	104,12	60,2	1,3	0,12	0,1	12,35

Технология приготовления: свеклу отваривают целиком, в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем

припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, варят до полуготовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. В готовый свекольник добавляют сметану, мелкопорубленную зелень, доводят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид : овощи сохранили нарезку, на поверхности блески жира

Консистенция: свекла слегка хрустящая

Цвет: от ярко до темно малинового

Вкус: сладковатый, умеренно соленый

Запах: припущенных кореньев и лука

Технологическая карта № 127

Наименование изделия: Суфле куриное

Номер рецептуры: №310

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Кура	112	130	100	116
Масса отварной куры			38	45
Яйца	¼ шт.	1/3 шт.	10	11
Масло для смазки фарша	2	2,6	2	2,6
Соус молочный:			20	24
Молоко	15	18	15	18
Масло сливочное	2,6	3	2,6	3
Мука пшеничная	2,6	3	2,6	3
Вода	3	3,6	3	3,6
Соль	0,16	0,19	0,16	0,19
Масса полуфабриката			65	77
Масса готового суфле			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,88	10,40	1,84	140	30,1	0,72	0,12	0,08	0,12
10,15	13,03	2,14	166	35,08	0,84	0,15	0,09	0,13

Технология приготовления: мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку, в массу добавляют молочный соус, желтки яиц, перемешивают и вводят белки, взбитые в густую пену, раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

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

Технологическая карта № 128

Наименование изделия: Суфле из рыбы

Номер рецептуры: № 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Филе рыбы	58	69	52	60
Масса отварной рыбы			43	51
Соус молочный:			20	24
Молоко	15	18	15	18
Масло сливочное	2,6	3	2,6	3
Мука пшеничная	2,6	3	2,6	3
Вода	3	3,6	3	3,6
Соль	0,16	0,19	0,16	0,19
Яйца	1/5 шт.	¼ шт.	8	9
Масло растительное	2	2,6	2	2,6
Масса готовой рыбы			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
9,54	5,31	2,44	96	30,9	0,57	0,06	0,08	0,11
11,03	6,4	2,87	112,8	35,7	0,64	0,07	0,09	0,12

Технология приготовления: 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 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид : изделие воздушное, пышное, ровное без трещин

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: отварной рыбы

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта № 129**Наименование изделия: Суфле куриное с рисом****Номер рецептуры: №311****Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	60	70	60	70
Кура	112	130	100	116
Масса отварной куры			38	45
Крупа рисовая	4,7	5,8	4,7	5,8
Масса вязкой каши			20	25
Яйца	1/7 шт.	1/6 шт.	6	7
Масло сливочное	3	4	3	4
Сыр	1,7	2	1,7	2
Масса полуфабриката			65	77
Масса готового суфле			60	70
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:			60/5	70/5

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
10,3	9,84	2,74	140	31	0,69	0,8	0,06	-
11,8	11,6	3,2	164	36,2	0,8	0,9	0,7	-

Технология приготовления: мякоть отварных кур нарезают на куски, соединяют с вязкой рисовой кашей и пропускают через мясорубку, добавляют соль, желтки яиц, половину нормы масла и хорошо выбивают. В массу вводят взбитые в пену белки, раскладывают по формам, смазанным маслом, посыпают тертым сыром и варят на пару. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:*Внешний вид* : воздушное, пышное, ровное, без надрывов*Консистенция*: сочная, мягкая, нежная*Цвет*: кремово -желтый*Вкус*: свойственный продуктам, входящим в блюдо*Запах*: свойственный продуктам, входящим в блюдо